つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
◎営業時間:月～金▶9:00～12:30／13:30～17:30 土▶9:00～12:30

ホームページ
http://www.ninjinclub.co.jp/
インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)
http://www.ninjinclub.net

B週 2024年 34 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	8/12	13	14	15	16
商品のお届け日	19	20	21	22	23
翌々週分のお届け日	26	27	28	29	30

未来に残したい！本物のちくわ

いちうろこ（静岡県静岡市由比）

「美味しさ、末永～く」をモットーに

桜えびで有名な由比漁港は、漁獲高豊富な駿河湾で獲れた魚のうち、イワシ、アジ、豆サバなどいわゆる“雑魚”を使って加工する技術が受け継がれてきた地域です。
そんな由比漁港のすぐ裏手にある『いちうろこ』は、創業文政元年（1818年頃）！なんと206年も続く、全国の練り物製造業の中でも古く歴史ある練り物屋の一つです。
創業当時から「魚そのものの味」を活かし、不必要な添加物に頼らず、一貫して「手作り」にこだわった製品づくりに励んでいます。

▶『いちうろこ』スタッフ勢ぞろい。中央が佐野敏夫会長、右隣が佐野俊介社長。

ベースの冷凍すり身は国産の無添加すり身を使用

原材料は主に国産にこだわり、主な原材料である冷凍スケソウダラすり身は「無リン全糖すり身」を使用。これは冷凍すり身全体の数パーセントしか流通しておらず、原料確保の点で非常に苦労しております。特に近年、スケソウダラの不漁が続いており、価格高騰も原料確保を困難にしている要因です。
原料や資材の高騰、人手不足など悩みも尽きませんが、時間をかけ、手間ひまを惜しまず作り上げた「本当の練りの味」を、皆様にぜひ召し上がっていただき、未来に残していきたいと願っております。

◀夕暮れ時の由比漁港。

昔ながらの石臼を使い、時間をかけてじっくりと、魚肉を練りあげます

多くの練り物メーカーでは現在、効率よくすり身を練り上げることが出来るサイレントカッターを使用し、保存性を高めるために食品添加物を混ぜ、手間をかけずにより安く、大量の商品を流通させています。練り物に限らず、現代社会ではどんな商品にも当たり前に行われていることです。
しかしながら、『いちうろこ』では昔ながらの石臼を使い、サイレントカッターの約３倍の時間をかけ、じっくりと職人の手で練り上げます。そのため、きめが細かく、なめらかな食感と練りの弾力「プリプリ」感が増し、食べ応えのある美味しい練りが出来あがります。
また、食品添加物は一切使用しません。保存性は落ちてしまいますが、雑味がなく、魚本来の味を楽しめます。
ちくわの焼き上げは「直火」にこだわり、表面の焦げ目がさらに、魚の風味を引き立ててくれます。

▲石うすでイワシを練り上げ。

▲冷凍すり身を練り上げて『小判揚げ』製造中。状態を目で確認しながらすすめます。

タラの自然な甘さが美味な竹輪。おやつにぴったり。卵は不使用です。中にチーズ、キュウリを入れてもおいしい。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週 賞 7日
原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水

10200 小竹輪
30g×5
482円⇒(税込521円)
457円(税込494円)

10201 2P
30g×5 ×2
964円⇒(税込1041円)
874円(税込944円)
お値打ち！

魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。バターで炒めても美味。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週 賞 14日 アレルゲン 卵
原材料:魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし

10202 うろこちゃん(白かまぼこ)
150g
582円⇒(税込629円)
554円(税込598円)

ぷちぷちしたタコがアクセント。煮物やおでんに入れたり、お弁当のおかずにもどうぞ。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区 蔵 毎週 賞 10日
原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油

10203 たこボール
8個
428円⇒(税込462円)
404円(税込436円)

10206 2P
8個×2P
856円⇒(税込924円)
794円(税込858円)

ご存知・静岡の黒はんぺん。意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライもお試しください。

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週 賞 14日
原材料:魚肉(いわし・たら・ぐち)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし

10204 いわしはんぺん
5枚（150g）
542円⇒(税込585円)
515円(税込556円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が続いており昔のように手軽に食べられる商品ではなくなってしまったのですが…桜えびはやっぱりうまい！

いちうろこ　静岡県静岡市清水区
蔵 毎週 賞 14日
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)・ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)・粗糖・桜えび・塩(天日粉砕塩)・味の母・かつおだし・菜種油

10205 桜えび釜揚げ
3枚
715円⇒(税込772円)
661円(税込714円)

惣菜キット　グリンリーフ群馬県利根郡

忙しい時、あと一品ほしい時に助かる総菜類や下処理済のもの。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

- 合成添加物・化学調味料は一切使いません。
- 野菜は、国産野菜を使用（一般栽培も含む）。
- 劣化防止のために、殺菌剤として低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを通した後、仕上げに赤城山麓伏流水で丁寧に水洗いをしてから、袋詰めします。安心してそのままお使いください。
- 賞味期限はお届け日を含めて２～３日となります。あらかじめご了承ください。　お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも

約6分 調理時間

普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をお楽しみ下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味肉【鶏肉・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンスープ・貝エキス・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前(340g)　**1,100円**(税込1,188円)

約6分 調理時間

玉ねぎとたけのこの歯ごたえが絶妙な新鮮野菜と本格酢豚ソースのセット。豚肉入りソースには黒酢を使って奥深い味わいに仕上げました。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・水煮たけのこ・ピーマン・人参】調味料【豚もも肉・砂糖・黒酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前(410g)　**1,040円**(税込1,123円)

3 4人前(820g)　2,080円⇒(税込2,246円)　お値打ち！ **1,734円**(税込1,873円)

約5分 調理時間

野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません！野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

青椒肉絲
4 2人前(320g)　**1,110円**(税込1,199円)

5 4人前(640g)　2,220円⇒(税込2,398円)　お値打ち！ **1,804円**(税込1,948円)

約10分 調理時間

甘酸っぱい黒酢ソースに5種の根菜を合わせました。根菜は下処理済なのでフライパンで炒めるだけで、出来上がり。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

7 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
2人前(360g)　**1,103円**(税込1,191円)

SALE!

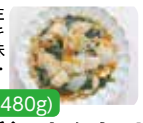
約15分 調理時間

ご用意いただくもの
・ごま油・・・・大2
・片栗粉・・・・大1

国産鶏肉使用の鶏つくねと国産野菜を使用した、寒い冬にぴったりなやさしい味わいのあんかけです。鶏つくねはタネを袋から絞り出して作るので、自分好みに成形できます。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【白菜・ほうれん草・えのき茸・人参】鶏つくね【若鶏肉むね皮つき(国産)・玉ねぎ・凍結全卵・パン粉・醤油・おろし生姜・加工酢・砂糖・チキンエキス・食塩・白コショウ】添付調味料【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】



2人前(480g)

8 鶏つくねの彩りあんかけ
1,040円⇒(税込1,123円)　**988円**(税込1,067円)

約15分 調理時間

ご用意いただくもの
・卵/２個

醤油だしをしみこませた車麩を使用したチャンプルーです。食べた時に、じゅわっと醤油だしが口の中に広がります。和風だしで炒めた細切りの青パパイヤや野菜の食感もお楽しみください。

蔵 スポット 賞 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【キャベツ・青パパイヤ・人参・にら】車麩【車麩・醤油だし(醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】添付調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

2人前(376g)

9 車麩のチャンプルー
産直eco プライス　938円⇒(税込1,013円)　**844円**(税込912円)

果物&野菜

「生産者の顔が見える」国産の無・低農薬栽培が基本です。
自然の賜物なので、予告無く産地や防除が変更する場合があります。予めご了承ください。

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
㊙ 除1植1菌0虫0 有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

①除草剤（不使用の場合は記載を省略）
②植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
③殺菌剤
④殺虫剤
⑤JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬（法的には表示義務なし）
※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌／殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)
※天候などの都合で変更になる場合があります

夏のお楽しみ！香ばしく美味しい枝豆

「庄内協同ファーム」は、貴重な在来種を、無農薬栽培で守り育てています。ギフトでも大好評！
「茶豆」は枝豆の王様と呼ぶにふさわしい、大変美味しい枝豆です（「だだちゃ豆」と同一品種。茹でれば広がる芳醇な香り！　生産者グループの皆さん
食べれば甘みとコクの強さがきわだつ、自慢の枝豆です。
庄内協同ファーム　山形県鶴岡市 蔵 スポット
㊙菌０虫０　品種：小真木、庄内 1.3.5 号、甘露、白山など「だだちゃ豆」と同じ品種
＊サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

庄内の有機枝豆（ちゃまめ）
今週限り！

17 1P　250g　**542円**(税込585円)

18 2P　250g×2　1,084円⇒(税込1,171円)　産直eco プライス **998円**(税込1,078円)

自然栽培グループともののわ
愛知県豊田市 蔵
㊙菌0虫0　品種:ディスブルー他

11 自然栽培ブルーベリー
100g　**593円**(税込640円)

毎年大人気！
絶品ブルーベリー

毎年大人気！ビタミンEや食物繊維、ポリフェノールが豊富なブルーベリー。『とものわ』のブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。

さんさんファームから夏のリンゴ登場！

「夏りんご」をお届けします。長野県生まれの品種「シナノレッド」はジューシーでさっぱりした、やや酸味のある夏らしい味わい。冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。★品種は変更になる場合があります

生産者：「さんさんファーム」の皆さん

さんさんファーム
長野県松川町 蔵
㊙ 菌9虫6（有機許容5含む/当地比約1/3）/品種：シナノレッド

12 夏りんご(シナノレッド)
約1kg (3～4玉)　**924円**(税込998円)

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸剤処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります！
注意：異常気象の影響等により、バナナの収穫量が減っています。欠品になる場合があるのでご了承ください。

㊙菌0虫0　化成使用　Fair trade フェアトレード
品種：グロスミッチェル種ホムトン
PTJ　タイ・チュポン県
またはペップリ県

タイバナナ
13 500g　**462円**(税込499円)

14 1kg　924円⇒(税込998円)　お値打ち！ **859円**(税込928円)

夏空の下 ガブリ！と食べたい♪

北軽井沢 有機ファミリィ 蔵
群馬県吾妻郡長野原町
㊙菌0虫0～1（有機許容のみ）
品種：ゴールドラッシュ他

高原のトウモロコシ
今週限り！

15 2本　**646円**(税込698円)

16 4本　1,292円⇒(税込1,395円)　お値打ち！ **1,198円**(税込1,294円)

標高1000m 以上の高原から届くトウモロコシ！プチッと甘～いスイートコーンは夏休みそのもの！蒸したり焼いたりしてそのままが一番おいしい！生の実を包丁で削ぎ、ご飯に炊き込むのもおすすめ♪

にんじんＣＬＵＢの夏野菜といえば、中家さんのトマト！夏も冷涼な高山にて、アスリートのごとく美味しいトマト栽培に取り組んでいます。「やっぱりトマトは中家さんでなくちゃ！」と根強～いファン多数。ただ甘いだけでなく、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりくださいね！
なかや農園　岐阜県高山市
㊙菌0虫0　品種：麗夏他
＊サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

にんじん CLUB 夏の人気No.1！
高山・中家さんのトマト！

中家さんのトマト
19 500g（AB込み） 蔵　**562円**(税込607円)

20 1kg（AB込み） 蔵　1,124円⇒(税込1,214円)　お値打ち！ **1,090円**(税込1,177円)

21 約3kg箱（AB込み）　3,372円⇒(税込3,642円)　さらにお値打ち！ **2,954円**(税込3,190円)

大玉とミニトマトのあいだぐらいの中玉サイズ。味や栄養がぎゅっと詰まっていて、3サイズの中では一番おいしいという声も…。

自然栽培グループともののわ
愛知県豊田市（または山梨県）蔵
㊙ 菌0虫0　品種：メニーナ

22 自然栽培ミディトマト(中玉)
250g　**349円**(税込377円)

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい！

自然栽培グループともののわ
愛知県豊田市（または山梨県）蔵
㊙ 菌0虫0　品種：千果、アイコ、シンディスイート

23 自然栽培ミニトマト
150g　**273円**(税込295円)

焼きナスはもちろん、炒め物・煮物・味噌汁・漬物・揚げ物など幅広くお使いください。

自然栽培グループともののわ　産地変更
愛知県豊田市または碧南市 蔵
㊙菌0虫0 品種：黒陽など

24 なす
約250g (2～3本)　**316円**(税込341円)

８月作は不安定なため、場合によっては産地変更または欠品となる場合があります。あらかじめご了承お願いします。

teranova
愛知県安城市 蔵
㊙ 菌0虫0
品種：Vアーチ、夏すずみ他

25 きゅうり
今週限り！
200g (2～3本)　**300円**(税込324円)

京野菜のひとつで、別名・伏見甘長とうがらし。焼いて醤油をかけるだけで、箸がとまらないおいしさ！

teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種：甘とう美人または万願寺唐辛子

26 甘長とうがらし
150g　**250円**(税込270円)

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園
愛知県稲沢市
蔵 ㊙菌0虫0

27 ピーマン
150g　**210円**(税込227円)

28 徳用ピーマン
300g　420円⇒(税込454円)　お値打ち！ **350円**(税込378円)

夏は粘りのあるもので元気をつけよう！ポリっと食感を生かして生食、天ぷら、炒め物、カレーなどに。

teranova
愛知県安城市 蔵
今週限り！
㊙菌0虫0
品種：スターライト他

29 角オクラ
100g (約5-10本)　**270円**(税込292円)

隠れた人気！大きくなっても柔らかく美味しい♪丸オクラ

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。肉質が柔らかくて食味もたいへん良い品種です。(サイズ混)

自然栽培グループ
ともののわ
愛知県豊田市
蔵
㊙菌0虫0
品種:エメラルド、他

「自然栽培グループともののわ」の皆さん

30 自然栽培丸オクラ
100g　**285円**(税込308円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌3虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

31 高原の玉レタス
1玉 **420円**(税込454円)

みずみずしく広い緑色の葉、やわらかくソフトな歯ざわりが特徴。
生食のほか、加熱調理にもお使いください。

北軽井沢有機
ファミリィ
群馬県吾妻郡
長野原町 蔵
㊙菌3虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)

32 高原のグリーンリーフレタス
1玉 **362円**(税込391円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町
㊙菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培26回)

高原のキャベツ

33 1/2玉 蔵
267円(税込288円)

34 1玉 蔵
お値打ち!
534円⇒(税込577円) **452円**(税込488円)

ビタミンA、カルシウムなどが豊富で、古代エジプトでも珍重されました。クセがなくぬめりあり。おひたし、スープなどに。さっと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせた「緑のとろろ」は、ごはんや素麺に合います！

島田農園
愛知県稲沢市
蔵 ㊙菌0虫0

35 モロヘイヤ
80g **250円**(税込270円)

茎は空洞、加熱するとぬめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実などに。カルシウムや鉄分などミネラルやカロテン豊富。

teranova
愛知県安城市
蔵 ㊙菌0虫0

36 エンサイ(空芯菜)
150g **250円**(税込270円)

独特の風味と高い栄養価で、「ビタミンACE」とも呼ばれます。各種ビタミン、葉酸、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄分などを豊富に含み、特にカルシウム含有量はほうれん草の約3倍！

teranova
愛知県安城市
蔵 ㊙菌0虫0

37 つるむらさき
150g **250円**(税込270円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。

寺岡有機農場
広島県世羅町
蔵 ㊙菌0虫0

38 有機サラダ小松菜
30g **300円**(税込324円)

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきっとした食感と水菜の風味豊か。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

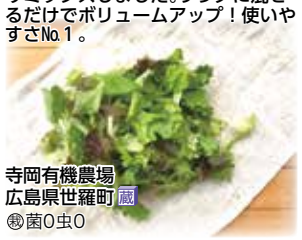
39 有機サラダ水菜
30g **300円**(税込324円)

シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクッとした食感で、ボリュームアップ！

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊙菌0虫0

40 有機サラダロメイン
30g **300円**(税込324円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさ№1。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

41 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(税込324円)

栄養満点のケールを食べやすく！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

42 有機ベビーケール
30g **300円**(税込324円)

さわやかなゴマの風味が美味しい生食向けルッコラベビー。
料理の彩やサラダに使いやすい。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

43 有機ベビールッコラ
30g **298円**(税込322円)

生食向きの柔らかく食べやすい春菊ベビー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

44 有機サラダ春菊
30g **300円**(税込324円)

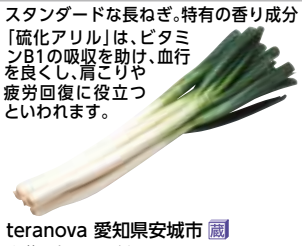
農薬不使用の有機栽培であんしん★
さっと水洗いして水気を切り、お好みのドレッシングでどうぞ。
水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

45 有機ベビーリーフ
30g **300円**(税込324円)

46 たっぷり有機ベビーリーフ
100g
750円⇒(税込810円) **537円**(税込580円)

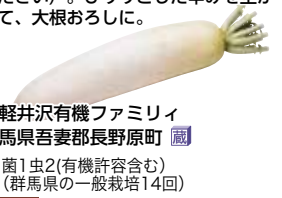
スタンダードな長ねぎ。特有の香り成分「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、肩こりや疲労回復に役立つといわれます。



teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種:MSI-856

47 長ねぎ
200g **317円**(税込342円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります（土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください）。ぴりりとした辛みを生かして、大根おろしに。



北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌1虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)

48 高原の大根
1本 **443円**(税込478円)

台所に欠かせない定番野菜。湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所で。
小坂　隆 長野県下高井郡山ノ内町
㊙菌3虫3＊長野県の一般栽培では最大18回使用(当地比約1/3)
産地変更

玉ねぎ

49 500g(S−3L混)
325円(税込351円)

50 1.0kg(S−3L混)
お値打ち!
650円⇒(税込702円) **593円**(税込640円)

農薬不使用なので、皮は捨てず、わざと厚くむいてフライドポテトにすればエコクッキング。
産直しまばら　長崎県南島原市
㊙菌0虫0　品種:ニシユタカ

じゃがいも

51 500g(S−2L混)
298円(税込322円)

52 1kg(S−2L混)
お値打ち!
596円⇒(税込644円) **567円**(税込612円)

NEW! お盆が過ぎたらおイモさんの季節！
お盆が過ぎて、夏も後半、ちょっとホッとしますね。
「有機農業のまち」として知られる宮崎県綾町から、
今年も『あやさち会』のおいもさんスタート！

さつまいも
あやさち会　宮崎県綾町
㊙菌0虫0
品種：宮崎紅ほか
糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。
味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ！

53 500g
378円(税込408円)

54 1kg
お値打ち!
756円⇒(税込816円) **698円**(税込754円)

にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。この時期はいたみやすいので、保存は洗ってから冷蔵庫に入れ、早めにお使いください。
中村農園　福岡県久留米市
蔵 ㊙菌0虫0
品種:向陽2号、楽陽

にんじん

57 500g
364円(税込393円)

58 2P/500gx2
産直eco プライス
728円⇒(税込786円) **674円**(税込728円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。
中村農園　福岡県久留米市
㊙菌0虫0　品種:柳川理想

59 ごぼう
200g **329円**(税込355円)

薬味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。
あすか　高知県四万十町 蔵
㊙菌0虫0

60 しょうが
100g **238円**(税込257円)

料理の美味しさをぐーんとアップ！栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーフーズ」のトップ1といわれます。
生産者グループあすか 奈良県五條市
61 にんにく ㊙菌0虫0 (和歌山県産)
50g(約1～2玉) **280円**(税込302円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

あすか　奈良県五條市 蔵
㊙菌2虫3-4

62 大葉
10枚 **174円**(税込188円)

独特のぬめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮っころがし、味噌汁、揚げ物にも。
あやさち会　宮崎県綾町 蔵
㊙菌0虫0　品種：石川早生

里いも

55 500g **378円**(税込408円)

56 1kg
お値打ち!
756円⇒(税込816円) **698円**(税込754円)

＊生育状況によりお届けが１週間遅れる場合があります。

５種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！
バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
蔵
㊙無薬剤

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ100g・生しいたけ3枚・なめこ75g

63 きのこいろいろパック５種
1セット **683円**(税込738円)

独特のこりこり食感がおいしい「黒あわび茸」入り（割れ混じり）。

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市
スポット
蔵 ㊙無薬剤
【内容】黒あわび茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

64 黒あわび茸入きのこ4種セット
1セット **544円**(税込588円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。
※夏季取り扱い。
バイオコスモ　長野県飯田市
蔵 ㊙無薬剤

生しいたけ(菌床)

65 1P
100g(約4～5玉) **310円**(税込335円)

66 2P
100g×2
お値打ち!
620円⇒(税込670円) **600円**(税込648円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。
バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤

67 えのき
100g **146円**(税込158円)

68 徳用
お値打ち!
200g
292円⇒(税込315円) **236円**(税込255円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！
バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊙無薬剤

69 ぶなしめじ
100g **198円**(税込214円)

株がパラパラになっていて、料理に使いやすいお得用。
お値打ち!
70 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ
北海道桧山郡 蔵
㊙無薬剤

71 まいたけ
100g **338円**(税込365円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

72 エリンギ
100g **289円**(税込312円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。
73 ふぞろいエリンギ
150g **271円**(税込293円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊙無薬剤

74 完熟なめこ
150g **245円**(税込265円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ　岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊙無薬剤

75 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396円)

色の違いは品種の違いです。白いマッシュルームに比べて味が濃くジューシー。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。

バイオコスモ
山形県 蔵
㊙無薬剤

76 ブラウンマッシュルーム
70g **298円**(税込322円)

免疫力を高めるといわれるβ-グルカンが豊富。歯ごたえがよく、クセのない味が特長です。

バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤

77 はなびらたけ
80g **402円**(税込434円)

三恵食品
福岡県八女市
スポット
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
㊙ 150日

国産たけのこ水煮

78 スライス
150g **562円**(税込607円)

79 ホール
130g **902円**(税込974円)

お米

ザ・日本人の主食！基本のお米は化学肥料＆栽培時の農薬不使用、生産者自ら生産・精米・出荷を手がけたものを扱います。

◆収穫後の管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場はペットボトルなどに入れ、冷蔵庫で保管ください。

◆農家さん単位の選別のため、選別は厳しくないものもあります。特に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います。

古代米の一種「黒米」はポリフェノールをたっぷり含む、もち種です。米に１～２割混ぜて炊けば、きれいな紫色のもちもちご飯になります。おこわやお粥にも。

松凪農園
愛知県犬山市
㊙除0殺菌0殺虫0
品種：春香

80 犬山の黒米
200g **570円**(税込616円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

おつきあいの長い杉浦農園さんは、米づくりを通して地域まるごと環境保全に取り組んでいます。品種は数種をブレンドし、美味しく仕上げています。除草剤１回使用でリーズナブルにお届けします。

杉浦農園（杉浦　剛）
愛知県知多郡美浜町　毎週
㊙除1菌0虫0（育苗時菌0虫0～1）
品種：コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド
※2023年度産

杉浦さんのお米

産直eco プライス

81 玄米2kg
1,248円⇒（税込1,348円）
1,204円（税込1,300円）

82 玄米5kg
3,120円⇒（税込3,370円）
2,870円（税込3,100円）

83 七分米2kg
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

84 七分米5kg
3,495円⇒（税込3,775円）
3,239円（税込3,498円）

85 白米2kg
1,398円⇒（税込1,510円）
1,343円（税込1,450円）

86 白米5kg
3,495円⇒（税込3,775円）
3,239円（税込3,498円）

もちもちっとして冷めてもおいしい♪ 有機栽培（農薬不使用）きみまちこまち

「もちもちっとしていて香りがよく、さめてもおいしい！」と人気！世界遺産である白神山地から湧き出る、ミネラル豊富な冷たい清水とアイガモさんの活躍で、美味しい「有機栽培（農薬不使用）」を実現。玄米も安心して食べていただけます。

白神郷ふたつい
有機クラブ
秋田県能代市
毎週
㊙ 有機栽培/
菌0虫0（育苗時菌0虫0）
品種：あきたこまち
※2023年度産

きみまちこまち

87 玄米(有機栽培)2kg
1,850円（税込1,998円）

88 玄米(有機栽培)5kg
4,625円⇒（税込4,995円）
4,150円（税込4,482円） お値打ち！

89 七分米(有機栽培)2kg
2,000円（税込2,160円）

90 七分米(有機栽培)5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込4,860円） お値打ち！

91 白米(有機栽培)2kg
2,000円（税込2,160円）

92 白米(有機栽培)5kg
5,000円⇒（税込5,400円）
4,500円（税込4,860円） お値打ち！

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。
育て方（平飼いが基本）、飼料（自家配合）にこだわっています。
鶏種：ごとうもみじ　平飼い（坪羽数 15 羽）
飼料：トウモロコシ（遺伝子組み換え分別生産流通管理済み PHF）・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他（炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）

土をふみしめて元気いっぱいに育った健康な平飼鶏の卵。臭みがなく、弾力があります。

会田共同養鶏組合　長野県松本市　産直eco プライス
蔵　毎週

信州たまご山ランドの自然卵

93 6個
421円⇒（税込455円）
388円（税込419円）

94 10個
698円⇒（税込754円）
555円（税込599円）

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ～っと美味。

会田共同養鶏組合
長野県松本市　蔵　毎週
平飼卵　㊐ 11日

温泉卵

95 2個
138円（税込149円）

96 6個
414円⇒（税込447円）
398円（税込430円） お値打ち！

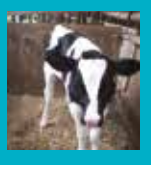
ビタミンや鉄分豊富なうずら卵を、そのまま手軽に使える水煮パックにしました。串にさしておでんの具に、お弁当のおかずに。

食通U　東京都世田谷区　蔵　毎週
原材料：うずら卵（愛知県産）・食塩
㊐ 120日　アレルゲン 卵

97 うずらの卵水煮
6個×2連
420円（税込454円）

飛騨牛乳と乳製品

「牛と人の顔が見える」安心して飲める牛乳です。
質の良い生乳の風味と栄養価を生かす低温殺菌牛乳と、合成添加物不使用の乳製品。



飛騨酪農農業協同組合

岐阜県高山市

●飛騨酪農農業協同組合　岐阜県高山市　＊飛騨牛乳の遺伝子組み換え分別生産流通管理済み飼料内訳（６軒の指定農家にて給餌）：トウモロコシ・マイロ・大麦・小麦粉・加熱処理大豆・大豆油かす・ごま油かす・ふすま・米ぬか・綿実・糖蜜・炭酸カルシウム・食塩

飛騨高山の６軒の限定農家が分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。ビンの上に浮かぶ甘い濃厚なクリームが人気です。コクのある味わい。＊びんの回収・再利用にご協力願います。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / ノンホモジナイズド / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日　アレルゲン 乳

99 ノンホモ飛騨牛乳・ビン
900ml
432円（税込467円）

手軽な紙パック入り。ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日　アレルゲン 乳

100 パスチャライズ飛騨・パック
1L
428円（税込462円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日　アレルゲン 乳

101 北アルプス厳選牛乳・ミニ瓶
180ml
155円（税込167円）

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）しているのでさらっとしたのどごしです。クリームは浮きません。＊びんの回収・再利用にご協力願います

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市
蔵　毎週
65℃30 分殺菌処理 / 成分無調整 / 分別生産流通管理済み飼料
㊐ 5日　アレルゲン 乳

102 北アルプス特選牛乳・ビン
900ml
483円（税込522円）

生乳だけで作った、無糖のプレーンヨーグルト。まろやかな味わい、砂糖・粘料・香料等一切不使用です。

飛騨酪農農業協同組合　蔵　毎週
岐阜県高山市
原材料：生乳（飛騨牛乳）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）
㊐ 18日　アレルゲン 乳

103 飛騨プレーンヨーグルト（無糖）
400g
412円（税込445円）

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市　蔵　毎週
原材料：生乳（四日市酪農 / 三重県 / 分別生産流通管理済み飼料）・ビートグラニュー糖（北海道）・シード菌（デンマーク）
㊐ 13日　アレルゲン 乳

飛騨酪のむヨーグルト

104 130㎖
158円（税込171円）

105 500㎖
422円（税込456円）

おやつや朝食にぴったりのカップ入りヨーグルト。ノンホモの生乳100%を使用。クリーミーななめらかさと酸味が生きています。

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市　蔵　毎週
原材料：生乳（飛騨牛乳/ノンホモ）・粗製糖（鹿児島県産）・乳酸菌（ヘルベチクス菌・サーモフィラス菌）　㊐ 18日　アレルゲン 乳

106 飛騨ノンホモヨーグルト
80g×3
369円（税込399円）

10種類の飲む野菜

高知県産の農薬不使用の野菜たちを搾った青汁。青臭さを抑えたスッキリした飲みやすさ。

ひまわり乳業
蔵　毎週
原材料：ケール、小松菜、ブロッコリー、サラダ菜、青ジソ、ミツバ、クレソン、パセリ、チンゲンサイ（高知県産）　㊐ 8日

107 飛騨 菜食健美
90ml
165円（税込178円）

飛騨 Non-GMO 低温殺菌牛乳と平飼い鶏の卵・粗糖のみで作ったこだわりの無添加プリンです。
なめらかな口当たり、ほろ苦いカラメルソースもおいしい。

飛騨酪農農業協同組合　岐阜県高山市　蔵　毎週

原材料：牛乳・卵（国産平飼い鶏）・粗糖・カラメルソース（砂糖・水）
㊐ 14日　アレルゲン 乳 卵

108 カスタードプリン
90g×3
337円（税込364円）

良質なバターに天然はちみつを加え丁寧に混ぜ合わせました。トーストやホットケーキとの相性抜群。
料理の隠し味にも。

（はちみつを使用していますので、１歳未満の乳児には与えないでください。）

飛騨酪農農業協同組合
岐阜県高山市　蔵　スポット
原材料：はちみつ（主にミャンマー産）・バター（国産）　㊐ 6ヶ月　アレルゲン 乳

109 はちみつバター
130ｇ
775円（税込837円）

ナチュラルチーズのシュレッドタイプです。パンにのせて焼けば、簡単ピザトーストの出来上がり。

20% 増量中

よつ葉乳業
北海道
蔵　毎週
原材料：生乳・食塩
㊐ 90日　アレルゲン 乳

110 シュレッドチーズ
250g +50g
882円（税込953円）

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままでサンドイッチやおつまみにどうぞ。

よつ葉乳業
北海道
蔵　毎週
原材料：生乳・食塩
㊐ 90日　アレルゲン 乳

111 スライスチェダー
100g（25g×4枚入）
584円（税込631円）

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。
あっさりとクリーミーで、ワインにもピッタリ。

よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳・食塩
㊐ 180日　アレルゲン 乳

112 カマンベールチーズ
90g
662円（税込715円）

12mmのダイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワインによく合います。セルロース（結着防止剤）一切使用していません。

よつ葉乳業
北海道
蔵　B週
原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩）
㊐ 120日
アレルゲン 乳

113 おつまみチーズチェダー
30g
274円（税込296円）

北海道産の生乳 100%使用！低脂肪で、たんぱく質やカルシウムが豊富に含まれています。

よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
㊐ 365日　アレルゲン 乳

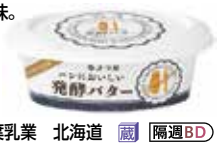
114 スキムミルク
150g
406円（税込438円）

添加物を一切加えずに作りあげた本格的バターです。季節により色が変わる場合があります。

よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳
㊐ 180日　アレルゲン 乳

115 よつ葉バター・無塩
150g
543円（税込586円）

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。



よつ葉乳業　北海道　蔵　隔週BD
原材料：生乳・食塩　㊐ 180日　アレルゲン 乳

116 パンにおいしいよつば発酵バター
100g
494円（税込534円）

国産小麦&天然酵母のパン

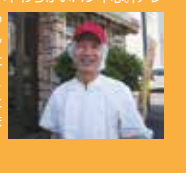
ニホンの風土で育った小麦のおいしさを、天然の酵母でじっくり熟成し引き出した、主食になるパン。合成添加物やイーストフードは不使用です。

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料：
国産小麦粉・粗糖・塩（海の精）

口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。



お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊐ 4日　アレルゲン 麦

118 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス
270g
365円（税込394円）

毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊐ 4日　アレルゲン 麦

産直eco プライス

119 プレマ天然酵母角食パン・5枚切
270g
365円⇒（税込394円）
356円（税込385円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。
朝食やおやつにおすすめです。

毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
㊐ 4日
アレルゲン 麦

120 テーブルロール
40g×4
345円（税込373円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。
朝食やおやつにおすすめです。

毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン
㊐ 4日
アレルゲン 麦

121 レーズンロール
45g×4
466円（税込503円）

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばしい太めのバケット。斜めスライスして軽くトーストするとさらにおいしい!

スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
㊐ 4日　アレルゲン 麦

122 バタール
1本
423円（税込457円）

ふわふわの柔らかい生地にふわっとした甘みが残る白パン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

スポット
原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母
㊐ 4日
アレルゲン 麦

123 ハイジの白パン
80g×2
366円（税込395円）

もっちり甘みのある玄米を生地に練り込みました。薄めにスライスし、軽くトーストして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい！

スポット
原材料：基本材料・玄米（島田農園/愛知県稲沢市）・ホシノ天然酵母
㊐ 4日
アレルゲン 麦
米粉パンではありません。

124 玄米ごぱん
280g
592円（税込639円）

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんパン」。

SALE!

蔵　スポット
原材料：基本材料・国産小豆餡（北海道産）・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま
㊐ 4日　アレルゲン 麦

125 小倉あんパン
85g×2
454円⇒（税込490円）
431円（税込465円）

野菜の甘みと適度なスパイシーさがほどよいオイシサ。

蔵 スポット
原材料:基本材料・有機ショートニング・玉ねぎ・キャベツ・ニンジン・野菜ジュース(光食品)・菜種油・りんご・苺ジャム・セロリ・醤油・ホシノ天然酵母・純カレー粉・生姜 賞4日 アレルゲン 麦 豆

126 カレーパン
85g×2 **523円**(税込565円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット
原材料:基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン
賞4日 アレルゲン 麦

127 シナモン・レーズン
100g×2 **485円**(税込524円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生地重量です

シンプルな食事パン。もっちりした国産小麦&天然酵母ならではの食感とほのかな酸味。

毎週
原材料:基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
賞5日 アレルゲン 麦

128 湯種食パン
520g **420円**(税込454円)

オーガニックレーズンのおいしさが詰まってます。スライスして軽くトーストしてください。

毎週
原材料:基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光) 賞5日 アレルゲン 麦

129 湯種レーズン食パン
330g **340円**(税込367円)

いちじく、くるみ、オレンジピールが入った完全粉40%使用のパンです。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGいちじく・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
賞5日 アレルゲン 麦

130 全粒パン・いちじく
300g **420円**(税込454円)

2種類の全粒粉に、オーガニックのレーズン、くるみがたっぷり入った深い味わい。

毎週
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
賞5日 アレルゲン 麦

131 カンパーニュ・ノア
280g **420円**(税込454円)

カンパーニュ生地に香ばしいローストアーモンドとレーズンを加えた、工房自慢のパンです。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアーモンド・OGレーズン
賞5日 アレルゲン 麦

132 レザン&アマンド
250g **420円**(税込454円)

フランスパン生地にドライトマトとオリーブをトッピング。イタリアを思わせる、細長くて歯ごたえのあるパンです。

スポット
原材料:基本材料・なたね油・OGドライトマト・オリーブ油・オリーブ・国産はちみつ
賞5日 アレルゲン 麦

133 ドライトマト&オリーブ
110g **300円**(税込324円)

工房農場でとれた、新物のガーリックをたっぷり使いました。パスタやサラダと相性抜群!

スポット
原材料:基本材料・なたね油・蜂蜜・バター(よつ葉乳業)・オリーブ油・ガーリック(自家栽培)・乾燥バジル・鷹のツメ
賞5日 アレルゲン 麦 乳

134 ガーリックフランス
150g **300円**(税込324円)

ココア風味のメロン皮をのせて焼いた、香ばしいメロンパン。

蔵 スポット
原材料:基本材料・平飼卵・バター・粗糖・牛乳・ココアパウダー・チョコチップ
賞5日 アレルゲン 麦 卵 乳

135 ココアメロンパン
90g **260円**(税込281円)

くるみとレーズンがぎっしりと詰まった、ライ麦入りでドイツ風の食べごたえのあるパン。

毎週
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
賞5日 アレルゲン 麦

136 パン・オ・ノア
320g **420円**(税込454円)

完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい!お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

スポット
原材料:基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール 賞5日 アレルゲン 麦

137 全粒パン・ナッツ
300g **420円**(税込454円)

国内産米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉パンです。見た目はかなり小さいですが、ズッシリ重く食べごたえがあります。
※同じ工房で小麦を使用しています。

スポット
原材料:米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 賞5日

138 米粉パン
2個 **300円**(税込324円)

豆乳で仕込むスコーンは、外はさっくり、中はしっとり。自家漬けのオーガニックブルーベリーが効いています。

蔵 スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー・バター・OGブルーベリー・ラム酒
賞5日 アレルゲン 麦 豆 乳

139 石窯スコーン・ブルーベリー
3個 **360円**(税込389円)

自家製梅ジャムをヘーゼルナッツのクッキー生地でサンド。さくさくの食感と梅の酸味がベストマッチ!(約6×8cm)

蔵 スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・OGヘーゼルナッツ・自家製梅ジャム・粗糖・平飼卵
賞20日 アレルゲン 麦 乳 卵

140 ヘーゼルナッツと梅ジャムのタルト
1台 **420円**(税込454円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るステック状の焼き菓子。ロースト玄米の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット
原材料:基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖
賞30日 アレルゲン 麦

141 玄米スティック
7本 **420円**(税込454円)

爽やかなレモン風味のパウンドケーキです。

蔵 スポット
原材料:国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・レモン汁(自家製)・レモンピール(自家製)・OGレモンピール
賞10日 アレルゲン 麦 卵 乳

142 パウンドケーキ(レモン)
1本 **740円**(税込799円)

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油。シンプルで材料に頑固な豆腐・納豆類です。

豆乳ににがりを入れ、固まり始めたところをすくってパック。豆の甘みがふわっと広がります。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

144 東白川村の寄せ豆腐
300g **342円**(税込369円)

大豆の甘みがおいしい大人気の絹豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

145 東白川村の絹豆腐
300g
300円⇒(税込324円) **257円**(税込278円)

大豆の甘みをとじ込めた、しっかり固めの木綿豆腐。

産直 eco プライス

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

146 東白川村のもめん豆腐
300g
293円⇒(税込316円) **251円**(税込271円)

超濃厚な豆乳で作った貴重な豆腐です。少し温めて出汁醤油や甘味噌・めんつゆをかけて食べるとよりいっそう美味。

超濃厚で人気です!!

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

147 東白川村のくみあげ豆腐
300g **350円**(税込378円)

ソフトな食感と豆の甘さをじっくり味わっていただけます。どんなドレッシングにも合わせやすいお豆腐。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 隔週BD
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
賞6日 アレルゲン 豆

148 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(税込381円)

北海道産大豆を100%使用した風味豊かな充填豆腐です。消泡剤は不使用、天然にがり100%使用しています。賞味期限が長く、食べきりの150gが3個のお得で便利なパックです。

こだわりの味協同組合 静岡県

蔵 隔週BD
原材料:大豆(国産/分別生産流通管理済み)・豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
賞20日 アレルゲン 豆

149 北海道産大豆の充填豆腐
150g×3 **302円**(税込326円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週BD

原材料:大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 賞18日 アレルゲン 豆

豆庵油揚げ

150 2枚(約50g×2)
248円(税込268円)

151 2P(約50g×2×2)
496円⇒(税込536円) **475円**(税込513円) 2P Sale

圧搾一番搾りの菜種油で揚げてあり、ふわっとやわらかくコクのある美味しさ。こんがり焼いて食べても美味♪

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)サイズ:約18×8cmほど
賞5日 アレルゲン 豆

152 国産100%浮かし揚げ(油揚)
2枚 **209円**(税込226円)

出来上がりの形がよくない揚げを使いやすく刻みました。そのまま、お味噌汁の具や煮物などに使えて重宝します。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 蔵 毎週
原材料:大豆(国産)・菜種油・塩化マグネシウム(にがり)
賞4日 アレルゲン 豆

153 国産浮かし揚げのきざみ
70g **183円**(税込198円)

一番搾りの菜種油で揚げた自信作。煮物に入れれば、だしと厚揚げの優しい香ばしさが絡んで美味。炙ってしょうが醤油で…。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 蔵 隔週BD
原材料:大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 賞6日 アレルゲン 豆

154 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(税込442円)

木綿豆腐を水切りして菜種油で揚げました。豆の旨みが詰まっていて美味。パック入り。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・塩田にがり(兵庫県産)・湧水・菜種油(オーストラリア産)
賞夏3日 冬5日 アレルゲン 豆

155 東白川村の厚あげ
1枚(約250g) **300円**(税込324円)

絹ごしのように口当たりよくふんわり仕上げました。ヤマキ自慢の豆腐を贅沢に使ったがんも生地に、野菜・きのこ・山芋・えびなどの具がぎっしり。炙っても、おだしで煮込んでも美味。

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町

蔵 隔週BD
原材料:大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油
賞6日 アレルゲン 豆 エ

156 豆庵の絹ごしがんも
2個(約75g×2) **412円**(税込445円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。手作り豆腐、料理に。*濃厚なため日数がたつと固まりやすいのでご注意ください。早めにお召し上がりください。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料:国産大豆(岐阜県産/菌0虫0)・湧水 賞3日 アレルゲン 豆

157 東白川村の豆乳
500cc **317円**(税込342円)

国内産特別栽培の大豆と「神泉水」で作った豆乳。濃厚ながらすっきりとした味わいで、豆乳が苦手な方にも飲みやすい。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週BD
原材料:豆乳(大豆/特別栽培)
賞9ヶ月 アレルゲン 豆

158 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(税込202円)

159 ケース(125ml×24)
4,488円⇒(税込4,847円) **4,406円**(税込4,759円) お得セット

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週BD
原材料:大豆(北海道産/トヨムスメ/特別栽培) 賞180日
アレルゲン 豆

160 国産大豆水煮(さわやか)
200g **249円**(税込269円)

北海道産の小豆(エリモ種)を、調理しやすいようやわらかく茹でました。大粒で風味があり美味しい小豆です。赤飯、自家製あんこ作りにどうぞ。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 B週
原材料:小豆(北海道産/エリモ種)
賞180日 アレルゲン 豆

161 あずきの水煮
150g **368円**(税込397円)

表面はカラッと中は柔らかく揚げました。ノーカットですので、半分もしくは斜めにカットしてお使いください。

㈱信濃雪 長野県飯田市

蔵 隔週BD
原材料:油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり
賞75日 アレルゲン 麦 豆

162 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **449円**(税込485円)

こんにゃく

できるだけ農薬使用の少ない原料を使い、合成添加物は不使用。素材の味が生きています。

積翠食品
瀬川さん

イモをすりおろして作った風味のいいこんにゃく。湯通し不要で、すぐ調理できます。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
賞60日

164 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料:こんにゃく芋(広島県産/有機栽培)こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
賞60日

165 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(税込324円)

こんにゃくイモを粉にしてから作っているのでプリプリ感はひとしお。煮物、炒め物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 賞60日

166 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週
原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 賞60日

167 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム
賞60日

168 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、ツルッとした歯触りが美味です。

積翠食品
岐阜県各務原市
蔵 スポット
夏季限定

原材料:こんにゃく芋精粉(群馬・栃木県産)(菌0虫0)・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産) 賞30日

169 さしみこんにゃく
80g×2 **233円**(税込252円)

(生・冷凍・乾麺)

ニホンの風土で育った小麦やソバの風味を生かし、添加物を使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6：小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉)　つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩
営 20日 アレルゲン そ 麦 豆

171 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g+つゆ40g)×2食 **593円**(税込640円)

最近では珍しい「せいろ蒸し」で作った、弾力のある焼きそば麺。たっぷり野菜やシーフード、お肉などを加えてどうぞ。味付けは塩やお好みのソースで。中華あんを絡めて「あんかけ焼きそば」も美味。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩
営 20日 アレルゲン 麦

172 神名のせいろ麺(ソースなし)
150g×2 **313円**(税込338円)

金子製麺
神奈川県足柄上郡

隔週BD
原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩
営 150日 アレルゲン 麦

183 季穂 全粒粉そうめん
240g **260円**(税込281円)

184 季穂 全粒粉ひやむぎ
240g **260円**(税込281円)

自家製粉地粉を使った、「生ひやむぎ」。こだわりの職人が作り上げた麺は、コシのある美味しさです。茹であがったあと冷水にさらすとコシがさらに増します。

隔週BD
原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉
※つゆは付いておりません
蔵 営 20日 アレルゲン 麦

185 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし
130g×2 **276円**(税込298円)

こしのある食感ともっちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツユはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくできます・・♪

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉　つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む)
営 20日 アレルゲン 麦 豆

173 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130g×2 **426円**(税込460円)

コクがあるのに後味スッキリ。

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

174 醤油(生)387円(税込418円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。
原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

神奈川・金子製麺 蔵 B週
営 20日 アレルゲン 麦 豆

日本の中華麺(生/2食入)各120g×2

共通原材料：麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉】、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

175 しお(生)420円(税込454円)

上品でコクのある味噌スープ。
原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

176 味噌(生)420円(税込454円)

麺に豊かな風味と歯ざわりのよいコシ、なめらかな舌触りを与える雑味のない「蒙古王かんすい」と、天然塩・電解水で仕上げたラーメンです。スープは醤油をベースに、酸味と果汁の風味を加えたさわやかな味わいに仕上げています

原材料：麺：国産小麦粉・食塩・天然かん水(中国産)・水・デンプン(打ち粉)　スープ：醤油(大豆・小麦)・りんご酢・砂糖・植物油脂(菜種油・ゴマ油)・りんご果汁・食塩・糖蜜(てんさい糖)・ポークエキ
蔵 営 20日 アレルゲン 麦 豆

186 日本の中華麺/冷やし中華醤油味(生/スープ付)
隔週BD 120g×2 **434円**(税込469円)

本醸造醤油を使用し、ごまの風味、リンゴ酢の酸味ですっきりとした和わいに仕上げています。暑い季節に食欲をそそる逸品です。
原材料：麺：小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かん水　スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりごま・植物油脂(なたね油・ポークエキス・ごま)食塩

187 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味(生/スープ付)
スポット 120g×2 **452円**(税込488円)

隔週BD
原材料：麺：小麦粉・かんすい・食塩・デンプン(打ち粉)　スープ：醤油(小麦・大豆(国内産)・砂糖・本ミリン・食塩・醸造酢・酵母エキス・かつおぶし・いわし煮干)

188 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付)
120g×2 **400円**(税込432円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣！茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。

金子製麺
神奈川県足柄上郡 蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉
営 20日 アレルゲン 麦 卵

177 生スパゲッティー
178 生フェットチーネ
各150g×2 **317円**(税込342円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きした、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩
営 150日 アレルゲン 麦

179 田舎うどん(全粒粉)
180 季穂全粒粉きしめん
各240g **234円**(税込253円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
営 14日 アレルゲン 麦

181 地粉ぎょうざの皮
20枚 **219円**(税込237円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18㎝角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 B週
原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水
営 14日 アレルゲン 麦

182 地粉春巻きの皮
10枚 **319円**(税込345円)

中山道ハム
岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。

シンプルな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

中山道プレーンソーセージ
190 1P 80g **393円**(税込424円)
191 2P 80g×2 **745円**(税込805円) お値打ち！
784円⇒(税込847円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

中山道チーズソーセージ
192 1P 80g **426円**(税込460円)
193 2P 80g×2 **809円**(税込874円) お値打ち！
852円⇒(税込920円)

燻煙していないので、柔らかく、あっさりしていますが、スパイスが効いたソーセージです。4～5分焼いてお召し上がりください。粒マスタードとの相性抜群です。

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)・醤油・みりん・羊腸(ニュージー ランド)
営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

194 中山道ブラートヴルスト
80g **426円**(税込460円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月

195 中山道生ベーコンスライス
60g **426円**(税込460円)

ロース肉を、野菜やスパイスを煮出した独自の漬け込み液に20日前後漬け込み、熟成させる事で旨みを引き出しました。

岐阜　オーガニックフーズ
凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月

196 中山道ロースハム
60g **426円**(税込460円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町

パークシャー × デュロック種　飼育期間 / 平均 210 ～ 240 日　飼料 / 穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。
※豚熱ワクチンを接種しています。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

198 ロースススライス さんさん豚
180g **912円**(税込985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉 営 60日

199 肩ロースススライス さんさん豚
180g **860円**(税込929円)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

200 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚各部位 営 60日

201 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(税込921円)

健康な豚肉ならではの、あっさりしていて甘みのある脂身を味わうならこれ！絶品です。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

202 バラススライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

203 焼肉バラカルビ さんさん豚
180g
821円⇒(税込887円)
799円(税込863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肉各部位ミックス 営 60日

204 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

10100 とんかつ用ロース さんさん豚
2枚(約180g) **971円**(税込1,049円)

乾燥りんごの果肉が入ったジューシーなソーセージ。ほのかにりんごの香りが…。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町
凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
営 60日

10102 りんご入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじわ～っと深まる味わいは、カレー、シチューに最適。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

10101 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚
180g
846円⇒(税込914円)
820円(税込886円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
凍 スポット
原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸
営 60日

10103 バジルソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
営 60日

10104 野菜入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 B週
営 180日 アレルゲン 麦 豆

『さんさん豚』にあわせるならコレ！さんさんファームのりんごと洋梨をたっぷり配合した、フルーティーで美味しい焼肉のたれです。

りんごたっぷり！焼肉のたれ
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく
10105 甘口
スパイスがピリリときいた大人の味。
原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒
10106 辛口

各180g **667円**(税込720円)

走る豚 熊本県菊池市

その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。
健康で病気知らず、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。
※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

走る豚応援 natural natural 限定 ポイント5倍

赤身と脂身の絶妙なバランスの豚肩ロース。幅広い料理にご活用いただけます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/肩ローススライス
251 1P 200g 1,128円⇒（税込1,218円） **1,116円**（税込1,205円）
252 2P 200g×2 2,256円⇒（税込2,436円） **2,000円**（税込2,160円）
産直 eco プライス

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/小間スライス
257 1P 200g 920円⇒（税込994円） **910円**（税込983円）
258 2P 200g×2 1,840円⇒（税込1,987円） **1,490円**（税込1,609円）
産直 eco プライス

【工具】

車や農機具、水道工事に建物。

農業をやっていると、機械類の整備やある程度の組み立て等も必要になってきます。そのために必要な工具の種類は膨大な数にのぼります。

金属製品といえど安物だとすぐに壊れてしまうことが多いのでちょっと値は張るけれど、安心の日本製のものを。

こどもの頃にちょっと憧れた工具類を、月にひとつずつ揃えるのも楽しみです。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/バラしゃぶ用
255 1P 200g 982円⇒（税込1,061円） **972円**（税込1,050円）
256 2P 200g×2 1,964円⇒（税込2,121円） **1,500円**（税込1,620円）
産直 eco プライス

あっさりとした味わいとやわらかい内質が特徴。どんな食材ともよく合います。

熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ももスライス
253 1P 200g 857円⇒（税込926円） **848円**（税込916円）
254 2P 200g×2 1,714円⇒（税込1,851円） **1,500円**（税込1,620円）
産直 eco プライス

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
259 走る豚/ロースとんかつ用 200g **1,083円**（税込1,170円）

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
260 走る豚/ローススライス 200g **998円**（税込1,078円）

比較的脂肪が少なく赤身が多い部位。さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/肩ロースブロック 400g **2,180円**（税込2,354円）

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
262 走る豚/肩ロース生姜焼き用 200g **1,128円**（税込1,218円）

あっさりとした味わいとやわらかい内質が甘辛たれと相性◎！

熊本・やまあい村 凍 スポット
263 走る豚/もも生姜焼き用 200g **857円**（税込926円）

脂が控えめでヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。

熊本・やまあい村 凍 スポット
264 走る豚/ももしゃぶ 200g **857円**（税込926円）

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。

熊本・やまあい村 凍 スポット
265 走る豚/バラブロック 300g **1,285円**（税込1,388円）

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。

熊本・やまあい村 凍 スポット
266 走る豚/バラ焼肉用 200g **948円**（税込1,024円）

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位を使いやすくスライスしました。

熊本・やまあい村 凍 スポット
267 走る豚/バラスライス 200g **982円**（税込1,061円）

豚のあばらの先にある豚1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。

熊本・やまあい村 凍 スポット
268 走る豚/軟骨 200g **760円**（税込821円）

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/ミンチバラ凍結 300g **978円**（税込1,056円）

たんぱく質が多くて脂肪が少ないヘルシーな部位、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。

バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
270 走る豚/赤身ミンチバラ凍結 300g **992円**（税込1,071円）

国産牛肉【マザービーフ】

菊池農場 熊本県菊池市

マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草（熊本産）・稲わら（熊本産）　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：（株）共同熊本ミートセンター（熊本県菊池市）

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

調理済みなので温めるだけで美味しいハンバーグがお召し上がりいただけます。

乳製品＆卵不使用！
福岡・大誠食品
凍 スポット
原材料：牛肉（マザービーフ）、玉葱、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、山芋 賞 90日 アレルゲン 麦
272 マザービーフのハンバーグ 120g 633円⇒（税込684円） **552円**（税込596円）
産直 eco プライス

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。

バラ凍結 熊本・菊池農場 凍
マザービーフ/合挽きミンチバラ凍結
273 1P 毎週 200g 1,047円⇒（税込1,131円） **996円**（税込1,076円）
274 2P スポット 200g×2 2,094円⇒（税込2,262円） **1,830円**（税込1,976円）
産直 eco プライス

マザービーフの柔らかい部位ロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！

熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/特選すき焼き用 200g **1,977円**（税込2,135円）

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。肉巻きやプルコギ、煮込み料理にもおすすめです。

熊本・菊池農場 凍 毎週
276 マザービーフ/特選スライス 200g **1,977円**（税込2,135円）

あっさりとした味わいが特徴。低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
277 マザービーフ/赤身スライス 200g **1,674円**（税込1,808円）

モモ、ウデ、バラなどの部位を使っています。様々な料理に使えて便利です。

熊本・菊池農場 凍 毎週
278 マザービーフ/万能小間 200g **1,230円**（税込1,328円）

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

バラ凍結
熊本・菊池農場 凍 毎週
279 マザービーフ/ミンチバラ凍結 200g **1,029円**（税込1,111円）

マザービーフ本来の美味しさや食感を味わえるよう粗挽きにしました。

熊本・菊池農場 凍 スポット バラ凍結
280 マザービーフ/粗びきミンチバラ凍結 200g **1,029円**（税込1,111円）

国産牛肉【健康あか牛】

菊池農場　熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色。良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草(熊本産)・稲わら(熊本産)　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

熊本・菊池農場 健康あか牛 SALE!

脂肪の多いバラ肉は、野菜など他の具材を美味しくします。

熊本・菊池農場 凍 毎週　産直 eco プライス
282 健康あか牛/バラスライス
200g　1,264円⇒(税込1,365円)　**1,138円**(税込1,229円)

「サー」の称号をつけられた、肉のキメが細かく柔らかい旨いお肉です。

熊本・菊池農場 凍 スポット
283 健康あか牛/サーロインステーキ
180g　2,864円⇒(税込3,093円)　**2,711円**(税込2,928円)

柔らかいリブロース、肩ロースが中心ですのでフライパンで美味しく調理できます。

熊本・菊池農場 凍 スポット
284 健康あか牛/特選焼肉用
200g　2,484円⇒(税込2,683円)　**2,379円**(税込2,569円)

サシの入りやすい部位です。肉巻き、すき焼きにどうぞ！

熊本・菊池農場 凍 スポット
285 健康あか牛/肩ローススライス
200g　**2,290円**(税込2,473円)

やわらかい部位を、食べやすい一口大にカットしました。200gと使い易い容量。

熊本・菊池農場 凍 スポット
286 健康あか牛/サイコロステーキ
200g　**2,193円**(税込2,368円)

柔らかいリブロース、肩ロースが中心になります。

熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/すき焼き用
200g　**1,893円**(税込2,044円)

肉の味がしっかりしたモモ肉です。肉巻きや細切りにしてチンジャオロースーにどうぞ。

熊本・菊池農場 凍 毎週
288 健康あか牛/モモスライス
200g　**1,850円**(税込1,998円)

濃厚なバラ肉を中心にしました。網焼きで脂肪を落として美味しく食べましょう。

熊本・菊池農場 凍 毎週
289 健康あか牛/焼肉用
200g　**1,630円**(税込1,760円)

柔らかい赤身肉を焼肉用にカットしてます。焼き過ぎないように美味しく食べましょう。

熊本・菊池農場 凍 スポット
290 健康あか牛/赤身焼肉用
200g　**1,993円**(税込2,152円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中　抗生物質薬剤等は不使用
加工：(株)シガポートリー　滋賀県甲賀市

プリッとジューシーなもも肉は唐揚げ・煮物・バーベキューなど、どんな料理にも大活躍！

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
292 赤地鶏/もも肉
300g　**939円**(税込1,014円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
293 赤地鶏/むね肉
300g　**730円**(税込788円)

モモ肉とムネ肉をバラ凍結した使いやすい一口サイズカットです。いろいろな料理にお使いいただけます。

和歌山・小坂農園
凍 毎週　バラ凍結　賞 180日
294 赤地鶏/ももむね一口カット/バラ凍結
200g　**684円**(税込739円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。

和歌山・小坂農園
凍 スポット　賞 180日
295 赤地鶏/ぶつ切り
300g　**679円**(税込733円)

塩焼・ソテーが旨い！モモ肉とムネ肉のおトクなセットです。色々な料理にどうぞ。

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
296 赤地鶏/正肉
300g　**859円**(税込928円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
297 赤地鶏/ささみ
200g　**643円**(税込694円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
300 赤地鶏/キモ
200g　492円⇒(税込531円)　**450円**(税込486円)

臭みがなく、コリコリとした食感が人気です。薄くスライスして炒めたり、さっと茹でて酢の物に！

和歌山・小坂農園 凍 スポット　賞 180日
301 赤地鶏/砂ずり
200g　492円⇒(税込531円)　**450円**(税込486円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。

和歌山・小坂農園
凍 隔週BD　賞 180日
298 赤地鶏/手羽先
300g　591円⇒(税込638円)　**560円**(税込605円)

赤地鶏の手羽元を調理しやすいように骨を抜き小肉に切り分けました。唐揚げにしても、そのまま焼いても手羽元の旨味がお楽しみいただけます。

和歌山・小坂農園
凍 隔週BD　賞 180日
299 赤地鶏/手羽元せせり
200g　**702円**(税込758円)

ももミンチを使いやすいバラ凍結にしました。チキンハンバーグやチキンコロッケにどうぞ！離乳食にも安心してお使いいただけます！

バラ凍結
和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
302 赤地鶏/ももミンチ バラ凍結
300g　**941円**(税込1,016円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。

和歌山・小坂農園
凍 毎週　賞 180日
303 赤地鶏/むねミンチ
200g　**596円**(税込644円)

唐揚用に使いやすく20～25ｇにカットしたバラ凍結したもも肉が12切れ入っています。お弁当のおかずにも便利です。

和歌山・小坂農園
凍 スポット　賞 180日　バラ凍結
304 赤地鶏/もも肉カット 唐揚用/バラ凍結
12切(約300g)　**970円**(税込1,048円)

国産鶏肉【天草大王】

天草大王公元　熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。)
加工：大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。
企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

SALE!SALE!SALE!SALE!SALE! 熊本県 天草大王 SALE! SALE!SALE!SALE!SALE!SALE!

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
306 天草大王/モモ肉
150g　809円⇒(税込874円)　**775円**(税込837円)

モモ身とムネ身をバランスよくスライスしました。細切れなどにも加工しやすく、時短料理に活躍してくれます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
311 天草大王/スライス
150g　654円⇒(税込706円)　**630円**(税込680円)

まるごとセット内訳
モモ肉 200ｇ
ムネ肉 200g
骨ごとミンチ 300g

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
314 天草大王/まるごとセット
700g　1,909円⇒(税込2,062円)　**1,830円**(税込1,976円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
307 天草大王/ムネ肉
150g　**603円**(税込651円)

脂肪のバランスがよく、濃厚でコクのある味わいです。骨付きなので、煮込むことで鶏の旨味が煮汁にしみわたります。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
308 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本　**441円**(税込476円)

ムネ肉の中でも上質で柔らかい部位。低脂肪・高タンパクなので、ダイエットや胃腸が弱っているときに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
309 天草大王/ささみ
150g　**779円**(税込841円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
310 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g　**654円**(税込706円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
312 天草大王/ももミンチ
150g　**647円**(税込699円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週
313 天草大王/むねミンチ
150g　**647円**(税込699円)

ハム・ソーセージ

共同ミートセンター 熊本県菊池市

豚肉は熊本産、鶏肉は「九州産ハーブ鶏」を使用し、発色剤、合成保存料や増粘剤、香料、うま味調味料(アミノ酸等)、着色料は一切使用しておりません。
自然塩、キビ糖、香辛料のみ、じっくり燻製して仕上げました。

※商品到着後の賞味期限は最短で25日になります。

大人気のベーコンの切り落としです。様々な料理にお役立てください。

産直 eco プライス

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

316 ベーコン切落し 100g 711円⇒(税込768円) **615円(税込664円)**

塩、砂糖、香辛料だけでソーセージに仕上げました。温めてお召し上がり下さい。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

317 ウインナー 110g 675円⇒(税込729円) **654円(税込706円)**

九州産のハーブ鶏のみを使用。豚脂を使用していないので、癖のない味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:鶏肉(九州産)、天日塩、きび砂糖、香辛料

318 チキンウインナー 110g 424円⇒(税込458円) **411円(税込444円)**

冷めても食べ応えのあるジューシーなウインナーになるよう、豚脂をブレンドしました。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:鶏肉(九州産)、豚脂、天日塩、きび砂糖、香辛料

319 お弁当ウインナー 110g **430円(税込464円)**

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げています。肉本来の旨みがお楽しみいただける逸品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

320 ロースハムスライス 100g **855円(税込923円)**

塩と砂糖で充分熟成した後スモークで仕上げたロースハムの切落しです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料:豚ロース肉(熊本)、天日塩、きび砂糖

321 ロースハム切落し 100g **766円(税込827円)**

極厚ステーキ、炒め物、煮込みなど幅広くご利用いただけます。肉本来の味をお楽しみください。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料:豚肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

322 ベーコンブロック 200g **1,394円(税込1,506円)**

バラ肉の甘い脂身とピリッと効いた香辛料が癖になる味わいです。

熊本・共同ミートセンター 凍 スポット
原材料:豚バラ肉(熊本)、天日塩、きび砂糖、香辛料

323 ベーコンスライス 100g **727円(税込785円)**

肉汁たっぷり！赤牛の旨みがしっかりと味わえる贅沢な一品です。

熊本・共同ミートセンター 凍 毎週
原材料:健康あか牛(熊本)、オニオンソテー、パン粉、卵、牛乳、塩麹、香辛料、食塩
アレルゲン 麦 卵 乳 未調理

324 健康あか牛生ハンバーグ 100g×2 **814円(税込879円)**

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営お惣菜工場『那珂川キッチン』。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

グループ惣菜工場「那珂川キッチン」の自慢中華。完全手づくりで、皮のおいしさも評判です。

産直おすすめ 太鼓判

福岡・那珂川キッチン 凍 アレルゲン 麦 乳 調理済
原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト)

走る豚肉まん

326 1P 毎週 125g×2 **590円(税込637円)**

327 2P スポット 125g×2×2 1,180円⇒(税込1,274円) **1,125円(税込1,215円)**

みんな大好きなカレーとチーズの組み合わせが「走る豚の肉まん」とドッキング！ハズレなしの美味さです！

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ
アレルゲン 麦 乳 調理済

328 走る豚チーズカレーまん 125g×2 **755円(税込815円)**

走る豚ミンチに国産のキャベツ、玉ねぎ、大ネギ、にらをたっぷり加えました。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:具(豚肉、タマネギ、キャベツ、ニラ、ばれいしょデンプン、ごま油、醤油、オイスターソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
アレルゲン 麦 豆 未調理

329 走る豚餃子 18g×8 **828円(税込894円)**

肉汁ジューシーな走る豚がぎっしり詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
アレルゲン 麦 豆 調理済

330 走る豚しゅうまい 30g×6 **991円(税込1,070円)**

走る豚にキャベツ、筍、干し椎茸、長ネギ、ニラなどをたっぷり加えました。冷凍のままゆっくり揚げてください。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:具(キャベツ、豚肉、たけのこ、醤油、ニラ、オイスターソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、白ネギ、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、卵白、酢)
アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

331 走る豚春巻 30g×4 **807円(税込872円)**

特性だれにじっくり漬け込むことでムネ肉特有のパサついた食感を無くし、モモ肉に近いジューシーな食感に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ

国産鶏のキッチンから揚げ

332 1P 200g **607円(税込656円)**

333 2P 200g×2 1,214円⇒(税込1,311円) **1,150円(税込1,242円)**

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

334 チキンレンコンボール 200g **705円(税込761円)**

国産の野菜がたっぷり入ったミンチカツです。炒めたキャベツや人参、玉ねぎで、甘みが加わりおいしい！

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:豚肉、キャベツ、玉ねぎ、菜種油、卵、パン粉、人参、小麦粉、塩、和風だし、黒胡椒、ナツメグ
アレルゲン 麦 卵 調理済

335 お野菜たっぷりミンチカツ 50g×2 **416円(税込449円)**

国産鶏胸肉を使用。ウスターソースをベースにした那珂川キッチン特製ソースがセットになっています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)ソース:ウスターソース、トマトケチャップ、中濃ソース、キビ砂糖、たまねぎ
アレルゲン 麦 豆 調理済

337 ソースチキン串カツ 10本/ソース30g×2 1,370円⇒(税込1,480円) **1,300円(税込1,404円)**

蒸してマッシュにしたじゃがいもを使っています。手作り感いっぱいのハッシュドポテトです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 調理済

336 ハッシュドポテト 30g×8 **532円(税込575円)**

国産野菜をふんだんに使い、とんこつ風でコクのある無添加スープで仕上げた那珂川キッチン特製ちゃんぽんです。めん、無添加スープ、具材がセットになっているので、お手軽にお召し上がりいただけます。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ちゃんぽん麺(小麦粉、でん粉、食塩、乾燥卵白、卵殻焼成カルシウム、クチナシ)、具(キャベツ、もやし、いか、えび、豚肉、ねぎ、人参、椎茸)、スープ(牛乳、醤油、和風だし、塩、菜種油、ごま油、こしょう)
アレルゲン 麦 卵 乳 豆 エ 未調理

338 博多ちゃんぽん 1人前 **1,180円(税込1,274円)**

国産鮭と特製ホワイトソースのグラタンです。ホワイトソースにはシリカファームの低温殺菌牛乳、九州産小麦粉、よつ葉バターを使用しています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ
アレルゲン 麦 乳 調理済

鮭とほうれん草のグラタン

339 1P 180g **555円(税込599円)**

340 2P 180g×2 1,110円⇒(税込1,199円) **980円(税込1,058円)**

子供から大人まで大好きなトマトケチャップが美味しい定番のチキンピラフです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:米、タマネギ、ピーマン、鶏肉、トマトケチャップ、ニンジン、バター、粉末野菜ブイヨン、醤油、塩、キビ砂糖
アレルゲン 乳 麦 豆 調理済

ケチャップたっぷり

342 1P 190g **530円(税込572円)**

343 2P 190g×2 1,060円⇒(税込1,145円) **950円(税込1,026円)**

国産特別栽培米の和風バターライスの上に、きのこ入りホワイトソースがかかったドリア。シュレッドチーズをたっぷりのせました。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

341 きのこドリア 180g×2 **833円(税込900円)**

北海道産の牛肉を使い、カレーの風味を味わいながら肉の食感もしっかりと楽しめるよう仕上げました。牛カレーが好きな方には一度食べていただきたい、那珂川キッチン自慢の一品です。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:たまねぎ、牛肉、カレールゥ(牛脂、小麦粉、砂糖、純カレー粉、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、魚醤、赤唐辛子粉末、黒コショウ粉末)、オリーブ油、しょうが、にんにく、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、カレー粉 賞 180日
アレルゲン 麦 豆

344 北海道産ビーフカレー 200g **647円(税込699円)**

本場タイのレッドカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、赤唐辛子が効いたスパイスカレーです。エスニックながら日本人の口に合うような食材を選び、食べやすいようアレンジをしています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:原材料:ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、赤唐辛子、厚揚げ、筍、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール 賞 180日
アレルゲン 豆

345 那珂川キッチンのレッドカレー 200g **636円(税込687円)**

本場タイのグリーンカレーに使用する基本のスパイスを忠実に再現し作り上げた、青唐辛子が効いたスパイスカレーです。レッドカレーよりもさらに辛いカレーがお好みの方におすすめです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ココナッツミルク、鶏肉、パプリカ、青唐辛子、厚揚げ、筍、魚醤、オイスターソース、粗糖、レモングラス、塩、大蒜、クミン、コリアンダーシード、ターメリック、ライムピール 賞 180日
アレルゲン 豆

346 那珂川キッチンのグリーンカレー 200g **636円(税込687円)**

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
アレルゲン 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

347 1P 3種×2 **565円(税込610円)**

348 2P 3種×2×2 1,130円⇒(税込1,220円) **1,010円(税込1,091円)**

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット アレルゲン 麦 乳 調理済
原材料：牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣（パン粉、小麦粉）、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ

349 1P 30g×5 488円（税込527円）

350 2P 30g×5×2 976円⇒（税1,054円） 915円（税込988円）

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようななつかしい仕上がりです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ（国産）、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 調理済

ポテトコロッケ・ミニ

351 1P 30g×5 444円（税込480円）

352 2P 30g×5×2 888円⇒（税959円） 845円（税込913円）

ジャガイモにほぐした国産鮭をプラス。国産鮭とよつ葉バターのバランスが絶妙なコロッケです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：じゃがいも（国産）、たまねぎ、鮭、食用菜種油、バター、薄口醤油、食塩、粗糖、乾燥パセリ、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 乳 豆 調理済

鮭コロッケ・ミニ

353 1P 30g×5 514円（税込555円）

354 2P 30g×5×2 1,028円⇒（税1,110円） 980円（税込1,058円）

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
アレルゲン 麦 豆 調理済

355 お弁当用鶏から揚げ醤油風味

150g 683円（税込738円）

サクサクの衣がおいしいチキンカツです。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいい小さめサイズです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉、パン粉、薄口醤油、薄力粉、菜種油、粉末野菜ブイヨン、ホワイトペッパー アレルゲン 麦 豆 調理済

お弁当用チキンカツ

356 1P 120g 466円（税込503円）

357 2P 120g×2 932円⇒（税1,007円） 860円（税込929円）

農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックコーン。

福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン（スペイン）

358 オーガニックホールコーン

150g 355円（税込383円）

無添加惣菜

秋川牧園　山口県山口市
開放鶏舎でしっかり運動。鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼い方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 凍 スポット 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
原材料:鶏肉（国産） 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣（ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉） 揚げ油（なたね油）

359 こだわりのからあげ

150g 579円（税込625円）

360 お徳用からあげ

400g 1,316円（税込1,421円）

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉（国産）、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣（パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

361 こだわりのチキンナゲット

200g 600円（税込648円）

362 お徳用チキンナゲット

400g 1,141円（税込1,232円）

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつけ、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉（国産）、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

363 スパイシーささみカツ

160g 559円（税込604円）

細長く切ったささみをのり塩風味のチキンカツにしました。お弁当におつまみに温めるだけで手軽にご利用いただけます。

山口・秋川牧園 凍 B週
原材料:鶏肉（国産）、食塩、ホワイトペッパー粉末、衣（パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩）、揚げ油（なたね油）賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済

364 チキンカツ(のり塩)

150g 513円（税込554円）

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣（小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

365 フライドチキン/チューリップ

500g 1,371円（税込1,481円）

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。手羽中は半分にカットしているため食べやすく、お弁当やおつまみにピッタリです。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉（国産）、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ澱粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣（鶏卵、ばれいしょ澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

366 手羽中の甘辛揚げ

115g 571円（税込617円）

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肝（鶏肝臓、心臓）（国産）、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

367 鶏レバー甘辛焼き

120g 498円（税込538円）

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コリコリ食感の砂肝を加えました。タレに野菜を添えるとボリュームUP。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料：鶏肉（国産）、鶏砂肝、つなぎ（鶏卵、パン粉、山芋パウダー）、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース（醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト）、揚げ油（なたね油）賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済

368 鶏の焼きつくね

180g（つくね160g（4個）・タレ20g）

518円（税込559円）

人気の焼き鳥セットの中から贅沢にもも串だけ5本を揃えました。ジューシーに焼き上げたもも肉と甘辛い醤油だれがおいしく調和した焼き鳥です。

山口・秋川牧園 凍 B週
原材料:鶏肉（国産）、タレ（砂糖、醤油、醗酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト）、醤油、醗酵調味料、砂糖 賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済

369 焼き鳥もも串

5本/150g 873円⇒（税943円） 820円（税込886円）

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉（国産）、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣（鶏卵、パン粉、小麦粉）、菜種油、ソース（砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト）
賞 9ヶ月 アレルゲン 卵 麦 豆 調理済

370 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 502円（税込542円）

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース（とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス）
賞 180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

371 ハンバーグ

115g 457円（税込494円）

秋川牧園の鶏肉と、とりがらスープを使用して作った「チキンライス」です。鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米を鶏がらスープで炊き上げ、お子様にも人気のトマトケチャップで味付けをしました。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:精白米（国産）、トマトケチャップ、野菜（玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん）、鶏肉、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩 賞 365日 調理済

372 チキンライス

450g 661円（税込714円）

ヨーグルトをベースとしたカレー味のソースを絡めた手羽元です。解凍後オーブンまたはフライパンで焼いていただくと、まろやかな味わいのタンドリーチキンができあがります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉（国産）、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイスパウダー、（一部に鶏肉、乳成分を含む）
賞 9ヶ月 アレルゲン 乳 未調理

373 骨付きタンドリーチキン

500g 1,007円（税込1,088円）

むね肉に下味をつけ、醤油・生姜・にんにく風味の和風チキンカツです。お弁当のおかずにおすすめ！解凍後フライパンでカラッと焼き揚げてください。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉（国産）、醤油、酒、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにくペースト、塩、レッドペッパー、衣（パン粉、卵、小麦粉、パセリ）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

374 チキンカツ和風醤油

200g 604円（税込652円）

375 お徳用/チキンカツ和風醤油

500g 1,371円（税込1,481円）

塩麹に漬けることで、肉の旨みを引だしました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（むね）、塩麹、純米酒、生姜ペースト、粗糖、ごま油 未調理

376 鶏の塩麹漬け

150g 432円（税込467円）

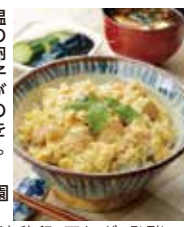
エサと飼い方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことこと煮出したスープストック。

山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料：鶏骨エキス、水、再製天日塩（沖縄）
賞 1年 未調理

377 とりがらスープ

50g×5 536円（税込579円）

湯煎にかけ温かいご飯にのせるだけで、卵たっぷり親子丼の出来上がり。秋川牧園の卵と鶏肉を使った親子丼。



山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、鰹だし
賞 1年 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

378 ふんわり卵の親子丼の具

180g 502円（税込542円）

若鳥の手羽元をまるごと使用した、肉の旨みを存分に味わえる炊込みご飯の素です。手羽元はあらかじめ加熱しているため、炊飯器で炊き上げるだけで、しゃもじで簡単にほぐせるほど柔らかく仕上がります。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏骨（国産）、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩 賞 1年 アレルゲン 麦 豆 未調理

379 手羽めしの素

260g/2合用 621円（税込671円）

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。お子様も食べやすいようにやわらかく仕上げたミートボールに、国産丸大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷりと絡めました。ご飯がすすむ味付けになっています。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉（国産）、玉ねぎ、つなぎ（パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー）、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース（醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢）、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

380 ミートボール

100g 279円⇒（税301円） 260円（税込281円）

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。

山口・秋川牧園 凍 B週
原材料:食肉等（鶏肉、鶏肝）（国産）、つなぎ（パン粉、鶏卵、山芋パウダー）、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油（なたね油）
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

381 レバー入りミートボール

400g 875円（税込945円）

秋川牧園の若鶏のもも肉とむね肉で作った鶏だんごです。細挽きと粗挽きの鶏肉を合わせることで、肉の食感をしっかりと感じることができ、噛むほどに鶏肉の旨みを味わうことができます。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉（国産）、つなぎ（鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉）、玉ねぎ、砂糖、塩麹、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末
賞 9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

382 鶏だんご

175g 463円（税込500円）

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
賞 9ヶ月 調理済

383 サラダチキン（ムネ肉プレーン）

100g 491円（税込530円）

乾物・缶詰・粉製品

日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産） 賞1年

391 鰹平削り
40g **352円**(税込380円)

コクのあるソウダカツオや濃厚なサバをブレンド。そばつゆなど骨太でこいめのだしに最適。

静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節
賞1年

392 中厚削り節
100g **574円**(税込620円)

おひたしや豆腐、和風サラダにふりかけるだけで、グーンと旨みが増します。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国産）
賞1年

393 鰹ソフト削り
16g **243円**(税込262円)

極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。

静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国産）
賞1年

394 駿河ふぶき
4g×5 **328円**(税込354円)

煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。

愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 賞180日

395 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**(税込638円)

渦潮で知られる鳴門海峡ではぐくまれた、肉厚で歯ごたえの良いわかめです。お味噌汁の具やサラダ、和え物や酢の物など幅広くお使いになれます。

東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
賞1年

396 鳴門産カットわかめ
45g **942円**(税込1,017円)

北海道日高産の天然昆布です。使いやすいよう短くカットされています。だしとして使うほか、昆布巻きなどの食用としてもおすすめです。

北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道日高）
賞1年

397 オーサワの日高出し昆布
80g **710円**(税込767円)

北海道稚内産の天然昆布です。1リットルの水に20～30分漬け、中火にかけ沸騰直前で昆布を取り出すと澄んだ香りのよい出し汁がとれます。だしをとった後の昆布は佃煮などにお使いいただけます。

北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道稚内） 賞1年

398 オーサワの利尻出し昆布
120g **1,828円**(税込1,974円)

環境ホルモンを出さない国産エポキシ樹脂フリー缶。
中身はもちろん、缶にも安心・安全の心くばり。

静岡・かもめ屋 毎週 賞3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

399 ツナフレーク油漬
873円(税込943円)

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

400 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円(税込883円)

国内産のあさりを洗浄・砂抜き・加熱殺菌した便利なレトルトあさりです。大粒でしっかりとした身が特徴です。みそ汁やパスタなどに。

神奈川・三徳 毎週
原材料：あさり（国産） 賞2年

401 レトルトあさり
120g **468円**(税込505円)

国産殻付しじみ。砂抜き・加熱済みで便利です。しっかりとした身入りで、汁物やパスタにおすすめです。

神奈川・三徳 隔週BD
原材料：しじみ（国産） 賞1年

402 レトルトしじみ
110g **359円**(税込388円)

日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる、保存料・化学調味料不使用の魚肉ソーセージです。

山口・フジミツ 毎週 賞60日
原材料：魚肉（タラ、えそ、鯛、その他）、馬鈴薯澱粉、植物油脂（菜種油、ごま油）、砂糖、魚介エキス、食塩、ごま油、香辛料、ベニコウジ色素

新鮮おさかなソーセージ

403 1P 45g×3
327円(税込353円)

404 2P 45g×3×2
654円⇒(税込706円) **600円**(税込648円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

皿垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。

毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日

385 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,382円**(税込1,493円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり
賞180日

386 寿司はね焼のり
全型10枚 **600円**(税込648円)

味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔でシャキシャキとしながら柔らかく、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

毎週
原材料：乾のり
賞180日

387 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,091円**(税込1,178円)

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
賞90日

388 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 **655円**(税込707円)

有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ

389 味附おかず海苔
8切20枚×3 **582円**(税込629円)

有明海産秋芽一番摘みの海苔の中に青のり風味が美味しさを引き立てます。

隔週BD
原材料：乾のり（有明海）
賞180日

390 焼き海苔青のり混り
8切80枚 **1,091円**(税込1,178円)

野菜の旨みが凝縮した顆粒タイプの洋風だしの素。動物性原料や化学調味料・砂糖類を使わず、植物性素材でつくりました。

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩、甘藷澱粉、澱粉、酵母エキス、玉ねぎ、しょうゆ、黒胡椒、セロリ、にんじん、ガーリック
賞1年 アレルゲン 麦 豆

406 野菜ブイヨン
5g×8 **449円**(税込485円)

407 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,412円**(税込1,525円)

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

405 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**(税込563円)

立科米みそ使用。天然の旨みと芳醇な香り。お湯を注ぐだけで本格派味噌汁ができます。

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 賞1年半 アレルゲン 豆

408 有機立科みそ汁
7.5g **203円**(税込219円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：麦味噌（立科麦みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 賞1年1ヶ月 アレルゲン 豆

409 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **203円**(税込219円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。

兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機カーネルコーン（ハンガリー）、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末
賞1年 アレルゲン 豆

410 コーン/オーガニックポタージュ
18g **224円**(税込242円)

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるように、有機にんじんペーストと有機コーンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。

兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機トマトペースト（アメリカ）、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 賞1年 アレルゲン 豆

411 トマト/オーガニックポタージュ
16g **224円**(税込242円)

調理時間に熱を加え煮込みすぎてしまうと、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまうため、火加減や煮込む時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。

兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機むきえだまめ（中国）、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末
賞1年 アレルゲン 豆

412 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g **224円**(税込242円)

北海道の農家で契約栽培された馬鈴薯で作りました。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道）
賞1年

413 契約栽培片栗粉
200g **268円**(税込289円)

国内産の有機認証小麦粉を使用して、一旦パンを焼き上げた後に、粉砕・乾燥して作りました。フライなどの衣をはじめ、ハンバーグ・グラタンなどの料理にもご利用ください。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩
賞6ヶ月 アレルゲン 麦

414 有機パン粉
100g **272円**(税込294円)

岩手県産小麦粉で一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩
賞6ヶ月 アレルゲン 麦

415 パン粉
200g **324円**(税込350円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。

大阪・スカイフード 隔週BD
原材料：小麦粉（国内製造）、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ（食用オリーブ油、香草）、生姜ペースト、にんにくペースト、ホワイトペッパー 賞9ヶ月 アレルゲン 麦 乳

416 ホワイトソース
120g **594円**(税込642円)

天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。

アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%（遺伝子組み換えでない） 賞2年

417 ベーキングパウダー
113g **398円**(税込430円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。

岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料：小麦粉、食塩、膨張剤（重曹）
賞1年 アレルゲン 麦

418 ホットケーキミックス無糖
400g **428円**(税込462円)

岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料：小麦粉（岐阜）、砂糖（ビート糖）、食塩、膨張剤（重曹）
賞1年 アレルゲン 麦

419 ホットケーキミックス有糖
400g **428円**⇒(税込462円) **410円**(税込443円)

福岡・藤井養蜂場 隔週BD
原材料：はちみつ（カナダ）
賞2年

30007 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g **830円**⇒(税込896円) **795円**(税込859円)

小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもっちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：米粉（岐阜）、砂糖（ビート糖）、食塩、膨張剤（重曹）賞6ヶ月

420 お米のホットケーキミックス
200g　303円（税込327円）

有機栽培のうるち米を細かく粉砕したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。

JAS
岐阜・桜井食品
隔週BD
原材料：有機うるち米（国産）
賞6ヶ月

421 お菓子をつくるお米の粉
250g　568円（税込613円）

大豆を丸ごと食べるなら蒸し大豆

うまみと栄養がギュッと詰まった蒸し大豆！

愛知・愛農流通センター
原材料：大豆（国産）、食塩
賞180日　アレルゲン 豆

NN/蒸し大豆
422 1P 毎週
120g　357円（税込386円）

423 3P スポット
120g×3
1,071円⇒（税込1,157円）
1,020円（税込1,102円）

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク！

兵庫・だいずデイズ　隔週BD
原材料：有機ひよこ豆、食塩、有機米酢
賞120日

424 有機蒸しひよこ豆
85g　269円（税込291円）

5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。このままサラダやお料理に。

兵庫・だいずデイズ
隔週BD
原材料：有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢
賞120日　アレルゲン 豆

425 有機蒸しミックスビーンズ
85g　269円（税込291円）

希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに混ぜても。

兵庫・だいずデイズ
隔週BD
原材料：もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩（赤穂の天塩）、米酢
賞120日　アレルゲン 豆

426 国産10種の蒸し雑穀
70g　215円（税込232円）

スープやパスタや鍋！どんな料理にも万能に使えるトマト缶。収穫からわずか数時間後に製造が開始されるため、トマトの香りと豊かな風味がしっかり残ります。

JAS
イタリア・ビオイタリア
原材料：有機トマト、有機トマトジュース　賞24ヶ月

オーガニックチョップドトマト
427 1P 毎週
400g　460円（税込497円）

428 2P スポット　産直 eco プライス
400g×2
920円⇒（税込994円）
815円（税込880円）

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のニンニク、玉ねぎ、バジル、オレガノを加えて作ったトマトソースです。

JAS
イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト（イタリア）、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機にんにく、有機バジル、有機オレガノ
賞24ヶ月

429 ナポリタントマトソース
350g　808円（税込873円）

甘味の強い完熟トマトに有機栽培のバジルの風味が爽やかなトマトソースです。

JAS
イタリア・ビオイタリア
毎週
原材料：有機トマト（イタリア）、エキストラヴァージンオリーブオイル、食塩、有機玉ねぎ、有機バジル、有機にんにく　賞24ヶ月

430 バジルトマトソース
350g　808円（税込873円）

やまあい村の山のクヌギを代採し、山の中で育てた原木しいたけです。全てやまあい村産で、しっかりダシが出ると評判です。

熊本・やまあい村
毎週
原材料：しいたけ（にくまる）　賞1年

435 武藤さんの乾し椎茸
100g
1,300円⇒（税込1,404円）
1,180円（税込1,274円）

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻（パラグアイ）　賞240日

胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がりと、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

431 毎週
NN すりごま・白
70g　300円（税込324円）

ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。

432 毎週
NN いりごま・白
70g　300円（税込324円）

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま（ボリビア）
賞6ヶ月

433 有機いりごま・黒
80g　302円（税込326円）

香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。

JAS
大阪・ムソー
隔週BD
原材料：有機ごま（ボリビア）
賞6ヶ月

434 有機しっとりすりごま・黒
80g　389円（税込420円）

九州産甘蔗でん粉・北海道産馬鈴薯でん粉使用。サラダや酢の物、炒め物などにお使いください。

奈良・金正食品
毎週
原材料：甘藷でん粉（国産）、馬鈴薯でん粉
賞2年

436 国産はるさめ
100g　314円（税込339円）

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。

大阪・ムソー
隔週BD
原材料：小麦粉（国産）、小麦タンパク（グルテン）、山芋粉
賞1年　アレルゲン 麦

437 もちふ
25g　305円（税込329円）

北海道産にこだわった全粒粉使用の車麩です。すき焼きや寄せ鍋、味噌汁、スープの実、酢の物、お煮しめ、揚げ物などにどうぞ。

大阪・ムソー
スポット
原材料：小麦グルテン（北海道）、全粒小麦粉
賞1年　アレルゲン 麦

438 全粒小麦粉使用くるまふ
6枚・55g　474円（税込512円）

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。

JAS
愛知・コジマフーズ
隔週BD
原材料：有機玄米（秋田、山形）　賞1年

439 有機玄米ごはん
160g　258円（税込279円）

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきています。

JAS
愛知・コジマフーズ
隔週BD
原材料：有機発芽玄米（秋田）　賞1年

440 有機発芽玄米ごはん
160g　283円（税込306円）

もちもちとした食感と小豆のほのかな甘みが特徴のおこわです。圧力鍋で丁寧に炊き上げられており、温めるだけで手軽に食べられます。

JAS
愛知・オーサワジャパン
隔週BD
原材料：有機玄米（秋田・山形）、有機もち玄米、有機小豆、食塩　賞1年

441 有機小豆入り玄米おこわ
160g　303円（税込327円）

かくし味に塩を使用することで、玄米の風味や味わいが引き立っており、穀物の味わいをお楽しみいただけます。

JAS
愛知・コジマフーズ
B週
原材料：有機玄米（秋田）、食塩　賞1年

442 有機玄米粥
200g　219円（税込237円）

国内産有機栽培玄米に国内産有機小豆を加え、圧力釜でじっくり炊き上げた、トロリとした食感の玄米です。

JAS
愛知・コジマフーズ　B週
原材料：有機玄米（秋田）、有機小豆、食塩　賞1年

443 有機玄米小豆粥
200g　243円（税込262円）

乾麺

麺類に使われる小麦は国内産を基本とし、海外産の場合は有機を使用しています。スープにもこだわり、化学調味料・合成着色料などは不使用です。

南イタリアで栽培された最高品質の有機デュラム小麦から精製したセモリナ粉100％を使用。しっかりとしたコシが特徴のオーガニックスパゲッティです。

JAS
イタリア・ビオイタリア
原材料：有機デュラム小麦
賞24ヶ月　アレルゲン 麦

オーガニックスパゲッティ
445 1P 毎週
500g　549円（税込593円）

446 2P スポット
500g×2
1,098円⇒（税込1,186円）
1,010円（税込1,091円）

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：小麦粉、小麦グルテン
賞3年　アレルゲン 麦

447 国内産ロングパスタ
300g　413円（税込446円）

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。ほんのり甘く、もちっとした食感をお楽しみいただけます。

JAS
東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：有機とうもろこし（イタリア）、有機玄米粉　賞3年

448 有機グルテンフリースパゲッティ
250g　687円（税込742円）

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのペンネです。通常のパスタと同様にパスタソースと和えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

JAS
東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：有機とうもろこし（イタリア）、有機玄米粉
賞3年

449 有機グルテンフリーペンネ
250g　687円（税込742円）

長崎・本村製麺　手延べ素麺　選ぶなら手延べ素麺

国内産小麦粉100％使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。

毎週
原材料：小麦粉（国産）、食塩、食用植物油
賞1年　アレルゲン 麦

450 水晶の光
50g×5
496円⇒（税込536円）
470円（税込508円）

自家栽培による島原産小麦粉使用。小麦のふすまを残しているので栄養価が高く、小麦の香りが強いのが特徴です。

スポット
原材料：小麦粉（南島原）、食塩（雲仙）、食用植物油（島原）
賞1年　アレルゲン 麦

451 旭
50g×5
565円⇒（税込610円）
540円（税込583円）

本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100％、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺
原材料：小麦粉（北海道）、食塩、植物性油
賞1年　アレルゲン 麦

長崎手延べ㊥うどん
452 1P 毎週
200g　483円（税込522円）

453 5P スポット
200g×5
2,415円⇒（税込2,608円）
2,140円（税込2,311円）

そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。

長野・山本かじの
スポット
原材料：そば粉（北海道）
賞2年　アレルゲン そ

454 国産の十割そば
200g　522円（税込564円）

厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：油揚げめん【小麦粉、植物油（パーム油、小麦たん白、食塩）、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー　賞6ヶ月　アレルゲン 麦 豆 落

455 純正らーめん(5食)
98g×5　839円（税込906円）

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。

岐阜・桜井食品　スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
賞6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

456 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g　194円（税込210円）

認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国産小麦を使用し、かんすいは不使用です。特製の液体ソース付きです。

岐阜・桜井食品　隔週BD
原材料：油揚げめん【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごパルプ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】
賞6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

457 さくらいの焼そば
114g　205円（税込221円）

大阪・ムソー　スポット　どんぶり麺

原材料：油揚げめん（小麦粉（国産100％）、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩）、スープ（食塩、粉末しょうゆ（大豆、小麦を含む）、砂糖、酵母エキス、混合節粉末（カツオ節、サバ節）、魚醤粉末、ホタテエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、植物油脂（ごま））、かやく（納豆、ねぎ）

賞5ヶ月　アレルゲン 麦 豆 そ

458 納豆そば
81.5g　239円（税込258円）

原材料：油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油】かやく【山菜ミックス（ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ）、その他、ねぎ】

賞5ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆 そ

459 山菜そば
78g　239円（税込258円）

原材料：油揚げ麺【小麦粉（国内産）、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油（大豆、小麦を含む）、オニオンパウダー】、スープ【砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード（豚を含む）、粉末醤油（大豆、小麦を含む）、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン（大豆含む）、ほたてエキス、チキンエキス（乳成分を含む）、パーム油、バター、にんにく】かやく【コーン、人参、ねぎ】

賞6ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆

460 カレーうどん
86.8g　239円（税込258円）

原材料：油揚げめん【小麦粉（国産）、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油（大豆、小麦を含む）、オニオンパウダー】、スープ【食塩、砂糖、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、魚醤粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

賞6ヶ月　アレルゲン 麦 乳 豆

461 きつねうどん
77.3g　239円（税込258円）

調味料

毎日使うものだから、本物を使いたい。
厳選した原料を、昔ながらの製法で、
手間ひまかけて作りました。
旨み、香りが違います。
化学調味料・保存料・合成着色料不使用。

種子島産の絞り汁の上澄みだけの水分を蒸発させてクセのないしっとりキラキラの結晶にしました。クセのない甘さで、お料理全般にお使い頂けます。

愛知・アルファフードスタッフ 毎週
原材料：さとうきび（鹿児島） 賞 無期限

463 NN きびさとう
500g **372円**(税込402円)

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘みが特長。

大阪・ムソー 毎週
原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)
賞 無期限

464 てんさい含蜜糖
500g **509円**(税込550円)

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮つめ、時間をかけてつくりました。

沖縄・青い海 毎週
原材料：天日塩（89.3％メキシコまたはオーストラリア）、海水（10.7％沖縄）
賞 無期限

465 シママース
1kg **495円**(税込535円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精 隔週BD
原材料：海水（伊豆大島近海）
賞 無期限

466 海の精あらしお
240g **627円**(税込677円)

無農薬米を通常の５倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。

京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料：米（京都府宮津市／農薬不使用栽培） 賞 2年

467 純米富士酢
500ml **875円**(税込945円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週
原材料：米（福岡）
賞 2年

庄分純米酢
468 300ml **542円**(税込585円)
469 1L **975円**(税込1,053円)

スペイン産有機レモン100％使用。ストレート果汁、濃厚なレモンの味わい。焼き物や鍋物、紅茶などに。

埼玉・かたすみ 毎週
原材料：有機レモン（スペイン） 賞 1年

470 有機レモン果汁（スペイン産）
200ml **523円**(税込565円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
賞 540日

471 なのはな畑の菜種油
1250g 1,421円⇒(税込1,535円) **1,360円**(税込1,469円)

貴重な国産（主に北海道産）の菜種を使用しています。クセがなく風味豊かで、和洋中どんな料理にも合います。

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（国産）
賞 1年半

472 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g **1,069円**(税込1,155円)

ごまを軽く煎って低温で搾りました。ほんのりとしたごまの風味が特徴です。あらゆる料理に合い、幅広くご愛用頂けます。

473 淡口

ごまを焙煎してから搾った香ばしい油です。深い香りとこくが特徴です。従来のごま油の用途に限らず、フレンチやイタリアン、和食などにも合います。

474 濃口

福岡・平田産業 毎週 賞 1年6ヶ月
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）

純正ごま油 各165g **652円**(税込704円)

米ぬかにはわずか20％の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品 スポット
原材料：食用こめ油
賞 1年

475 国産こめ油 圧搾一番搾り
600g **1,250円**(税込1,350円)

地中海の東端にあるレスヴォス島で獲れたオリーブを、熱を一切加えない「コールドプレス製法」で絞った、最高級エキストラバージンオリーブオイルです。ライトな口当たりでクセがないと評判です。

ギリシャ・レスヴォス島農業協同組合 毎週
原材料：食用オリーブ油（ギリシャ）
賞 1年

ギリシャオリーブオイル
476 250ml **1,091円**(税込1,178円)
477 徳用 500ml **1,795円**(税込1,939円)

米麹を原料に、二段式糖化工程でつくられた、料理酒と味醂の性質を併せ持つ発酵調味料です。

埼玉・味の一醸造
原材料：米、米麹、食塩
賞 1年

味の母
478 720ml 毎週 **968円**(税込1,045円)
479 1.8L スポット 2,092円⇒(税込2,259円) **2,000円**(税込2,160円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」を添加した調理酒です。開封後はお早めにお使い下さい。

島根・青砥酒造 毎週
原材料：米、米こうじ（島根）、塩（海の精）アルコール１３％、食塩２％以上
賞 1年半

480 みやこの料理酒
500ml **919円**(税込993円)

米と米麹と酒粕のみを使用して、添加物は一切使わず、調味料として特別に醸造された料理酒です。料理の早い段階でお使いください。

福島・大木代吉本店 毎週
原材料：米(国産)、米麹(国産米)、酒粕
福島県産米使用：放射能検査済(未検出) 賞 無期限
※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

481 こんにちは料理酒
720ml **1,377円**(税込1,515円)

上質のかつお節をたっぷりと使用し、土佐清水産の宗田かつお節を組み合わせ、北海道産昆布と国産椎茸で、濃いめのダシを取りました。

愛知・節辰商店 毎週
原材料：しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつお節・宗田節・昆布・干椎茸）、砂糖、食塩、みりん
賞 365日 アレルゲン 麦 豆

483 NN うまみ鰹つゆ
500ml **698円**(税込754円)

昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100％でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：合わせだし（国産：乾しいたけ、昆布）、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎
賞 1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

482 オーサワの白だし
360ml **962円**(税込1,039円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。

愛知・あいのう流通センター 毎週
原材料：菜種油（オーストラリア産）、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
賞 180日 アレルゲン 卵

484 aino MAMAマヨネーズ
300g **537円**(税込580円)

平飼いで飼育された健康な鶏から産まれた有精卵を使用し、原材料を徹底して「自然」を追及したカラダにやさしいマヨネーズです。

大阪・ムソー 毎週
原材料：菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし)
賞 6ヶ月 アレルゲン 卵

485 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円**(税込772円)

卵を使わず、植物性素材だけで作ったマヨネーズ風調味料です。マヨネーズやドレッシングと同様野菜、サラダにかけて。また調味料やソースとしてご使用ください。※ダブルキャップではありません

埼玉・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：なたね油、豆乳・りんご酢（国内産）、有機白味噌、食塩（海の精）、メープルシュガー（カナダ産）、マスタード（カナダ産他）、白こしょう（インドネシア産）
賞 常温で6ヶ月 アレルゲン 豆

486 オーサワの豆乳マヨ
150g **457円**(税込494円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。

徳島・光食品 毎週
原材料：有機トマト、糖類（有機砂糖、麦芽水飴）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料
賞 1年半

487 有機トマトケチャップ
300g **407円**(税込440円)

有機野菜、果実が原材料の約半分を占めるほど贅沢に使い、有機純リンゴ酢を使用したさっぱり、まろやかなソースです。

徳島・光食品 毎週
原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ 賞 2年 アレルゲン 麦 豆

488 有機ウスターソース
250ml **438円**(税込473円)

瀬戸内海産の新鮮な牡蠣をベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚醤などを使い作りました。

徳島・光食品 毎週
原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

489 オイスターソース
115g **469円**(税込507円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節 賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

490 お好みソース関西風
300ml **354円**(税込382円)

日本初、有機JAS認定のミートソース。北海道で有機飼料を餌に育った“有機牛”を使用しています。

徳島・光食品 毎週
原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参、有機トマト、有機にんにく）、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料
賞 2年 アレルゲン 麦 豆 レトルト

491 有機ミートソース
140g **325円**(税込351円)

本格的なデミグラスソースがご家庭で簡単に！

岡山・倉敷鉱泉 B週
原材料：牛すじ肉、野菜（たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく）、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料
賞 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

492 デミグラスソース
360ml **969円**(税込1,047円)

493 300ml 786円⇒(税込849円) **715円**(税込772円)
494 たっぷり徳用900ml 1,442円⇒(税込1,557円) **1,390円**(税込1,501円)

福岡・庄分酢 毎週 賞 2年
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖（北海道）、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

有機本醸造醤油の旨みと香りに、有機ゆず、ゆこう、すだちの果汁を贅沢に使った、芳醇な味と香りのぽん酢しょうゆです。

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ
賞 1年半 アレルゲン 麦 豆

495 有機ぽん酢しょうゆ
250ml **448円**(税込484円)

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷりと使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。

岡山・倉敷鉱泉 B週
原材料：柑橘果汁（ゆず、すだち）、砂糖、醸造酢、塩、風味原料、（かつお、こんぶ）、酒、みりん、酵母エキス 賞 1年

496 塩ぽんず
360ml **679円**(税込733円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のポン酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すすめです。

岡山・倉敷鉱泉 B週
原材料：レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス
賞 1年

497 レモン塩ぽんず
300ml **836円**(税込903円)

本醸造醤油に新鮮な橙果汁、醸造酢、大豆酢、こんぶだし、はちみつ、ゆず果汁、かつおだしを調合した、柔らかく風味豊かな万能ぽん酢です。

福岡・庄分酢 隔週BD
原材料：醤油（本醸造）、橙果汁、醸造酢、穀物酢、風味原料（こんぶ、かつお）、はちみつ、ゆず果汁
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

498 十四代目一精のだいだいぽん酢
300ml **831円**(税込897円)

スモークサーモンと水菜と大根のサラダ

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料
賞 1年　アレルゲン 麦 豆

503 ゆずドレッシング
300g
431円⇒(税込465円)　**410円**(税込443円)

＜材料（2人分）＞
- 大根 …… 5cm
- 水菜 …… 1/4 束
- スモークサーモン …… 50g
- 塩 …… 少々
- ゆずドレッシング ‥大さじ2

recipe
❶大根は皮をむき縦半分に切り、ごく薄い半月切りにしてボウルに入れ、ひとつまみの塩を振り 5 分ほどおき水気を絞る。
❷水菜は根本を切り落とし 3cm の長さに切り、水にさらしてしっかり水気を切る。
❸スモークサーモンを食べやすい大きさに切りボウルにいれ、1. と 2. を加え、全体を混ぜ合わせる。
❹❸を器に盛り、ゆずドレッシングをかける。

ひとつずつ丁寧に選別された新鮮なたまねぎを33％も使用、生の玉ねぎの風味と醤油の旨味がマッチした、甘くさっぱり味のドレッシングです。油は約16％。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁
賞 5ヶ月　アレルゲン 麦 豆

499 おにおんドレッシング
280ml　**592円**(税込639円)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんじんに玉ねぎとりんごの甘さを加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード　賞 5ヶ月

500 にんじんドレッシング
280ml　**592円**(税込639円)

厳選されたごまを適度に煎りあげたものを、すりつぶし、ごまの風味を大切に生かして作りました。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお
賞 5ヶ月　アレルゲン 卵 豆

501 すりごまドレッシング
280ml　**592円**(税込639円)

新鮮な卵を使用した、酸味の少ないマイルドなクリーミィタイプのドレッシングです。レモン果汁と瀬戸内海塩で味を整えました。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒
賞 5ヶ月　アレルゲン 卵

502 フレンチドレッシング
280ml　**592円**(税込639円)

辛さがマイルドで風味の強い唐辛子(韓国産100％)をふんだんに使用しています。キムチの素として、海鮮サラダのドレッシングとして、大変便利にお使いいただけます。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス
賞 1年

504 とうがらしドレッシング
300g　**592円**(税込639円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷鉱泉
B週
原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料
賞 1年　アレルゲン 麦 卵 豆

505 きんごましゃぶしゃぶのたれ
360ml　**592円**(税込639円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷鉱泉
B週
原材料：砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子
賞 1年

506 塩だれ
360ml　**485円**(税込524円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：砂糖、本醸造醤油[大豆、小麦]、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類　賞 1年　アレルゲン 麦 豆

焼肉のたれ
507 甘口　**508 辛口**
各360ml
969円⇒(税込1,047円)　**925円**(税込999円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごまめんつゆです。煮干しだしを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに薬味として生姜ですっきりと仕上げました。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢
賞 1年　アレルゲン 麦 豆

509 大人のめんつゆ/ごまみそ
360ml　**700円**(税込756円)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷりと使用しました。香りと旨みのとても良い金ごまを加え、風味が良くコクのあるピリ辛仕上げのめんつゆです。

岡山・倉敷鉱泉　B週
原材料：本醸造醤油[大豆(遺伝子組換えでない)、小麦]、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子
賞 1年　アレルゲン 麦 豆

510 大人のめんつゆ/ピリ辛
360ml　**592円**(税込639円)

着色料、保存料、香料、化学調味料は使わず仕上げた、からし本来の風味が味わえます。

大阪・ムソー　毎週
原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
賞 8ヶ月

511 旨味本来からしチューブ
40g　**388円**(税込419円)

国産ホンわさび使用。おろしたてのような香りと自然な香りで、お刺身などさまざまな料理にお使いいただけます。手軽に使えるチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、植物繊維(大豆)、食塩、香辛料(辛子種)
賞 9ヶ月　アレルゲン 豆

512 生おろしわさびチューブ
40g　**426円**(税込460円)

熊本県、四国産生姜を使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛みで、生姜焼きなどさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン
スポット
原材料：生姜(熊本、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩、植物油脂(有機紅花油)、香辛料(辛子種)　賞 9ヶ月　アレルゲン 豆

513 生おろし生姜チューブ
40g　**406円**(税込438円)

厳選した和風香辛料をほどよく調合し、辛味を抑えた独自の風味です。国産ゆずを乾燥させ、たっぷり配合しました。色々な料理の風味付けに。

原材料：ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒

514 ゆず七味
10g　**375円**(税込405円)

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。麺類、汁物、鍋物、漬物、唐揚、その他の風味付けに。

原材料：金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

515 和七味
10g　**559円**(税込604円)

大阪・向井珍味堂　スポット　賞 1年　**向井の香辛料**

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆

516 有機麻婆の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス　賞 1年半　アレルゲン 麦 豆

517 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

徳島・光食品　スポット
原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆

518 有機回鍋肉の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

化学調味料を使用せず、有機米味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスした、有機もやし味噌炒めの素です。肉ともやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。

徳島・光食品　スポット
原材料：有機米味噌、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしょでんぷん、有機醤油、有機にんにくピューレー、有機しょうが、食塩
賞 1年半　アレルゲン 麦 豆

519 有機もやし味噌炒めの素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

カナダのPro-Cert認定のオーガニックはちみつを日本で瓶詰めしました。短い夏の期間に咲く「アルファルファ」「クローバー」の花から生産した、あっさりとした中にコクがあるはちみつです。

福岡・藤井養蜂場
隔週BD
原材料：はちみつ(カナダ)　賞 2年

30007 カナダ産オーガニック蜂蜜
180g
830円⇒(税込896円)　**795円**(税込859円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデール メープルシロップ 生産者組合　隔週BD
原材料：砂糖楓の樹液(カナダ)　賞 1440日

30014 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー
330g　**1,481円**(税込1,599円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮な有機サトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

カナダ・シタデール メープルシロップ 生産者組合
隔週BD
原材料：有機砂糖楓の樹液(カナダ)　賞 720日

30021 ナチュラリー有機メープルシロップ/アンバー
165g　**808円**(税込873円)

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りなめらかなスプレットタイプのとてもおいしいピーナッツバターです。和え物にもおすすめです！！

東京・リブ
スポット
原材料：ピーナッツペースト(千葉)、食用油脂(加工油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩
賞 9ヶ月　アレルゲン 乳 落

30038 ピーナッツバター
225g　**563円**(税込608円)

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がらスープに香味野菜を合わせた、じんわり体が温まる参鶏湯風スープです。

宮城・秋川牧園
B週　レトルト
原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスパウダー、香辛料　賞 1年

30168 参鶏湯風スープ
160g　**516円**(税込557円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

東京・食品企画　スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク
賞 1年　アレルゲン 麦 乳 豆

30045 大人ふたりのカレールゥ
120g　**527円**(税込569円)

たっぷりのフルーツと本格的なスパイスで、辛くないけどちゃんとコクのあるカレーです。

東京・食品企画　スポット
原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、プルーンエキス　賞 1年　アレルゲン 麦 乳 豆

30052 キッズ本格カレールゥ
120g　**467円**(税込504円)

ねぎぞう project
スパイスの香りも素材の美味しさもしっかり味わえる、中辛で後味さっぱりなフレークタイプのカレールウです。

愛知・愛農流通センター
毎週
原材料：玄米粉(米(九州))、植物油脂(有機パーム油、べに花油)、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、ガーリック、ジンジャー)、メープルシュガー、食塩、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞 1年　アレルゲン 豆

30069 畑まるごとうけとめます 中辛/カレールウ
100g
758円⇒(税込819円)　**693円**(税込748円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールゥです。

愛知・愛農流通センター
毎週
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア
賞 1年　アレルゲン 豆

30076 畑まるごといただきます 甘口/カレールウ
100g
758円⇒(税込819円)　**693円**(税込748円)

添付のガラムマサラを仕上げに加えて香り高く。ハチミツを加えてマイルドに!

沖縄・風と光　スポット　賞 1年　アレルゲン 麦
島おこし奄美カレー
原材料：小麦粉(国産)、植物油・玉ねぎ・トマト・にんにく・食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス、ハチミツ

30083 甘口

無農薬栽培されたうこんを生のまますりつぶしてたっぷり使用。使いやすいフレーク状です。
原材料：小麦粉(国産)、植物油・玉ねぎ・トマト・にんにく・食塩・カレー粉・砂糖・香辛料・生ウコン・ポークエキス・酵母エキス

30090 中辛

オリジナルスパイス付
各180g　**500円**(税込540円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが
賞 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

30106 1P　B週
180g　**527円**(税込569円)

30113 2P　スポット　レトルト
180g×2
1,054円⇒(税込1,138円)　**980円**(税込1,058円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス
賞 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳

バターチキンカレー

30120 1P　B週
180g　**527円**(税込569円)

30137 2P　スポット　レトルト
180g×2
1,054円⇒(税込1,138円)　**980円**(税込1,058円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園
原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、発酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが
賞 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳

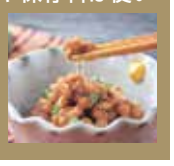
鶏キーマカレー

30144 1P　B週
180g　**527円**(税込569円)

30151 2P　スポット　レトルト
180g×2
1,054円⇒(税込1,138円)　**980円**(税込1,058円)

納豆類

昔ながらの自然な発酵リズムに合わせた製造方法で作ります。
化学調味料や保存料は使いません。国内産大豆に限定。



燻煙炭火造りにより、納豆のにおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい小分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味しい。

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週
原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌　タレ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

206 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ
30g×3　**334円**(税込361円)

登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週
原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌　賞 9日 アレルゲン 豆
北海道十勝産スズマル大豆を使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

207 北海道産直納豆/小粒(タレなし)

北海道十勝産とよみづき大豆を使用。糖質が豊富な十勝産の大粒大豆は、納豆菌の活動を活発にします。

208 北海道産直納豆/大粒(タレなし)
各30g×2　**210円**(税込227円)

大粒大豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割るため、雑味の無いフレッシュ感を得ることができました。

209 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)
30g×2　**216円**(税込233円)

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様やご高齢の方にも食べやすく、消化に良いひきわり納豆。料理の素材としても扱いやすいのでおすすめです。

登喜和食品
東京都府中市
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/トヨホマレ/特別栽培）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢・酵母エキス　からし：ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁・酵母エキス
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

210 ひきわり納豆カップ2
30g×2　**260円**(税込281円)

北海道十勝産の特別栽培トヨホマレを使用。優雅な経木の香りと美味しさを一緒にお楽しみください。

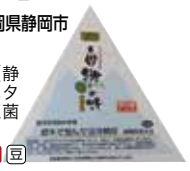
今回で終売！

登喜和食品
東京都府中市
蔵 B週
原材料：大豆（北海道産）・納豆菌/タレなし　賞 約9日 アレルゲン 豆

211 登喜和食品の経木納豆(大粒)
80g　**377円**(税込407円)

静岡県産大粒(フクユタカ)大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

冨良食品　静岡県静岡市
蔵 B週
原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌/タレなし
賞 8日 アレルゲン 豆



212 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆
45g　**166円**(税込179円)

小粒で食べやすく、朝食に便利なカップ入り。天ぷらやお好み焼きのトッピングにもおすすめです。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週

原材料：大豆(北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

213 国産大豆カップスリー納豆
30g×3　**242円**(税込261円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週

原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

214 国産黒豆カップ納豆
30g×2　**221円**(税込239円)

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりとしており、大豆そのものの味が楽しめます!

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週

原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水　からし：マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

215 大粒味わい納豆
45g×2　**177円**(税込191円)

国産大豆をひき割りにしました。同封のタレ・カラシも含め添加物は全く使っていません。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 毎週
原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
賞 8日 アレルゲン 豆 麦

216 国産大豆ひきわり納豆
45g×2　**187円**(税込202円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

あすか　奈良県五條市 隔週BD
原材料：梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩　賞 180日
無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

218 梅干し
120g　**467円**(税込504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

219 小梅干し
100g　**544円**(税込588円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい!柔らかい風味の甘酢に漬かったこりこりのラッキョウは風味も食感も抜群の味!

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町
蔵 隔週BD
原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩　賞 6ヶ月

220 蜂蜜入らっきょう漬
100g　**480円**(税込518円)

無添加・無着色の福神漬けです。甘味あっさりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。
オーサワジャパン
東京都
蔵 B週

原材料：有機大根（宮崎）・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機ぶどう果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】
賞 8ヶ月 アレルゲン 麦 豆

221 オーサワの福神漬
120g　**390円**(税込421円)

丹念に炒ったボリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

ムソー　大阪府
B週
原材料:有機黒ごま（ボリビア産）・食塩
賞 6ヶ月

222 有機ごま塩
50g　**280円**(税込302円)

国内産のひじきを自家製だしとこだわり抜いた調味料でふっくら炊き上げ、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまが香ばしくアクセントに。

ムソー　大阪府 B週
原材料：ひじき（国内産）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道産）・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

223 梅しそひじきふりかけ
35g　**430円**(税込464円)

きな粉をもぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。

成清海苔店
福岡県柳川市
隔週BD
原材料:乾海苔（有明海）・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

224 味のりふりかけ
50g　**367円**(税込396円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に乗せてお召し上がりください。
マルシマ
広島県尾道市
B週
原材料：醤油・粗糖・麦芽水飴・のり（岩のり50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%）みりん・鰹節エキス
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

225 岩のり入り のり佃煮
150g　**676円**(税込730円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬け、おむすびなどに。

マルシマ
広島県尾道市
B週
原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

226 生姜でごはん
70g　**526円**(税込568円)

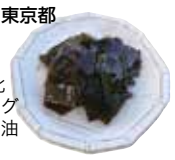
国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川　静岡県焼津市 蔵 隔週BD
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）
賞 120日 アレルゲン 麦 豆

227 ひじき豆
150g　**400円**(税込432円)

北海道日高産のミネラルが多く含まれている根本の部分のみを佃煮にしました。長時間直火炊きで味付けする事によりとろみがある佃煮に。

タカハシ食品　東京都
B週
原材料:昆布（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆



228 日高産根昆布佃煮
100g　**591円**(税込638円)

乾物類

国産の小麦や雑穀、豆類です。できるだけ生産者や農法の確認できるものを優先します。

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉（自家製粉）。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町
蔵 隔週BD
原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
賞 夏期2ヶ月
冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

230 地粉 薄力粉
500g　**372円**(税込402円)

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含みます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町
蔵 隔週BD
原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）
賞 夏期2ヶ月
冬期4ヶ月 アレルゲン 麦

231 地粉 全粒粉
500g　**372円**(税込402円)

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
B週
原材料：もち米（秋田県大潟村）100%
賞 365日

232 特別栽培の白玉粉
120g　**542円**(税込585円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
B週
原材料：もちきび（岩手）品種：釜石16
賞 1年

233 国産もちきび
150g　**730円**(税込788円)

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。

桜井食品
岐阜県美濃加茂市
B週
原材料：ハトムギ（国内産）
賞 1年

234 国内産ハトムギ
150g　**580円**(税込626円)

味噌・醤油・こだわり調味料

毎日のように使うものだから、本物を使いたい。厳選した原料を昔ながらの製法で、手間ひまかけて作りました。旨み、香りが違います。

国産大豆と小麦を原料にじっくりと熟成された醤油です。さらりとした口あたりの、大豆の旨みと甘さが生きる醤油。あらゆる料理に。

酢屋茂　長野県立科町
毎週
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
賞 1年 アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油
236 小 720ml　**697円**(税込753円)
237 大 1.8L　**1,408円**(税込1,521円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造　愛知県碧南市
B週
原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦

238 足助仕込三河しろたまり
300ml　**721円**(税込779円)

野菜を刻んでビニール袋に入れ、浅漬の素を入れてもみ込めば簡単に美味しい浅漬けが出来上がり。

アイワ　長野県
B週
原材料：米ぬか糀・米麹・食塩（シママース）・酵母菌・乳酸菌
賞 1年

241 麹屋甚平/浅漬の素
500ml　**460円**(税込497円)

てんぷらつゆ、煮物、あえもの、和風ドレッシングにもお使いいただけます。

日東醸造　愛知県
毎週
原材料：本醸造醤油・かつお節・本みりん・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）
賞 180日 アレルゲン 麦 豆

239 日東のそうめんつゆ
400ml　**710円**(税込767円)

希釈せずにそのまま使えるストレートつゆです。

日東醸造　愛知県
毎週
原材料：本醸造醤油・本みりん・かつお節・砂糖（粗糖）・あじ節・さば節・昆布・食塩（海の精）
賞 180日 アレルゲン 麦 豆

240 日東のそばつゆ
400ml　**710円**(税込767円)

りんねしゃ
愛知県津島市 B週
製造:ほうろく屋(愛知県西尾市)
原材料：菜種(国産)　賞 2年

248 ほうろく菜種油
460g　**2,200円**(税込2,376円)

酢屋茂　長野県立科町 蔵 隔週BD　賞 6ヶ月 アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料：大豆(国産)、米、再製天日塩

242 信州米みそ　650g　**775円**(税込837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。
原材料：大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

243 玄米みそ　650g　**863円**(税込932円)

毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料：大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

244 合わせみそ　650g　**775円**(税込837円)

三河大豆と塩だけを原料として豆麹を作り、杉材の大桶で、天然醸造でふた夏以上の長期間をかけて水分を抜きつつ熟成させました。

まるや
愛知県岡崎市
隔週BD
原材料：大豆（三河）・食塩
賞 18ヶ月 アレルゲン 豆

245 三河産大豆の八丁味噌
300g　**567円**(税込612円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した“大豆”「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドレッシングなど調理に。

チョーコー醤油
長崎県長崎市
蔵 隔週BD
原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

246 麦みそ・輝麦
500g　**762円**(税込823円)

種子島産のミネラル豊富な粗糖です。天然成分を多く含んでいますので、自然の素朴な風味があります。

新光糖業
鹿児島県
B週
原材料：さとうきび（鹿児島）

247 南国糖
1kg　**598円**(税込646円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

せいふてぃ 神奈川
凍 スポット
原材料：沢わさび（長野）、塩（貯蔵時に使用）
賞 180日

249 おろし本わさび
5g×6　**595円**(税込643円)

土佐佐賀産直出荷組合
高知県黒潮町

高知県西部の黒潮町にあります。従業員は主婦が多く、仕事(安全な食べ物)を通して、海と生活をつなぐを使命にさまざまなアイデアを出しながら仕事に取り組んでいます。

土佐沖で取れた天然ぶりを藁焼きにしました。袋のまま流水で解凍してから召し上がれます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：ぶり（高知県）
賞 90日

523 土佐藁焼き天然ぶりタタキ
120g **808円**(税込873円)

流水で解凍後、温かいご飯の上にのせ、お好みの薬味をそえてお召し上がりください。1人前です。すし飯に乗せても美味しくいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：カツオ（高知県）・醤油・みりん・砂糖 賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

524 土佐のかつお丼
80g 556円⇒(税込600円) **528円**(税込570円)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD 未調理

原材料：サバ（高知県）・パン粉・小麦粉・卵・食塩・コショウ アレルゲン 麦 卵
賞 90日

525 フライパンでサバフライ
150g **525円**(税込567円)

高知県で摂れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：アジ（高知県）・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 未調理

526 アジガーリックフライ
150g **625円**(税込675円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：鰹（太平洋・土佐沖）賞 90日

521 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし130g **900円**(税込972円)

原材料：鰹（太平洋・土佐沖）賞 90日

522 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき たれなし200g **1,230円**(税込1,328円)

冷蔵庫で4～5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2～3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：めひかり（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

527 めひかり南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：ブリ（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

528 ブリ甘酢あんかけ
140g **556円**(税込600円)

解凍して用意した野菜と合わせるだけで、簡単に出来上がります。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：シイラ（高知県）・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

529 白身魚ケチャップ煮
140g **556円**(税込600円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

530 白身魚のペッパーマヨネーズ焼
120g（4個） **609円**(税込658円)

相性のよいマヨネーズとバジルで味付け。オードブルやパンのおかずとしておすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：しいら（高知県）・マヨネーズ・玉ねぎ・パン粉・バジル・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 調理済

531 白身魚のバジルマヨチーズ焼
120g（4個） **609円**(税込658円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

532 さば竜田揚げ
150g 525円⇒(税込567円) **499円**(税込539円)

野菜と調味液を合わせて、すぐに完成！

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD

原材料：アジ・澱粉（馬鈴薯）・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

533 豆アジ南蛮漬け
130g **556円**(税込600円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 隔週BD
原材料：かつお（太平洋）、醤油、みりん、砂糖、ゆず 賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

534 かつおの角煮
110g **582円**(税込629円)

札幌中一
北海道札幌市 翌々週配達

天然鮭、ホタテ、イカ、ほっけ、サンマ…。豊かな北海道の海の幸を、無添加加工でお届けします。

ピザやグラタンの具材にピッタリ！

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立貝（北海道）賞 90日

537 ベビー帆立加熱用
200g 727円⇒(税込785円) **691円**(税込746円)

北海道厚岸で水揚げされたサンマです。脂があって焼き魚に最適です。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：サンマ（北海道）
賞 90日

538 厚岸サンマ
3尾 **916円**(税込990円)

シーフードカレーや中華料理の具材にピッタリ！ バラ凍結

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：帆立、タコ、イカ、甘エビ
賞 90日 アレルゲン エ

539 北海道シーフードミックス
200g **1,133円**(税込1,224円)

脂乗りの良い紅鮭と甘みのある帆立をスライスしてオリーブオイルやりんご酢で作った特製のカルパッチョソースでマリネにしました。贅沢な味わい。

翌々週配達 北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：紅鮭（ロシア産）、玉ねぎ、帆立貝柱、カルパッチョソース【オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレー、かつおだし、食塩、にんにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生姜ペースト】、人参、食塩、バジル（一部に鮭・サバを含む）
賞 90日

540 紅鮭と帆立のマリネ
120g **899円**(税込971円)

札幌中一さんの商品の中でも、特に会員様に人気のアイテムです！

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：紅鮭（ロシア産）、食塩、てんさいとう、ホワイトペッパー
賞 180日

541 紅鮭スモークサーモン
60g **967円**(税込1,045円)

お弁当に、行楽に！ロシアで水揚げされた紅鮭を3日間西京漬けにしました。焦げやすいのでアルミホイルで包んで焼くと美味しく召し上がれます。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：紅鮭（ロシア産）・白味噌・酒粕・昆布・発酵調味料・てんさい糖・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

542 紅鮭西京漬
70g×3切 **1,035円**(税込1,118円)

北海道産の甘エビ。２Ｌサイズで大きいです。流水解凍で殻を外してお召し上がりください。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：甘エビ（北海道）
賞 90日 アレルゲン エ

543 有頭甘エビ刺身用
200g **967円**(税込1,045円)

北海道網走産です。刺身やサラダにピッタリ。旨味の固まりです。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：帆立貝（北海道）賞 90日

544 網走産帆立貝柱刺し身用
100g **782円**(税込845円)

自社製クリームソースにオホーツクで水揚げされた帆立をたっぷり加えて油調理済のコロッケです。 調理済

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：帆立貝柱（北海道）・パン粉・小麦粉・なたね油・魚介ブイヨン・玉ねぎ・バター・にんじん・鶏卵・生クリーム・全脂粉乳・食塩・オリーブオイル・カツオエキス・ホワイトペッパー・ローリエ

545 レンジで帆立クリームコロッケ
130g/5個 賞 90日 アレルゲン 麦 卵 **650円**(税込702円)

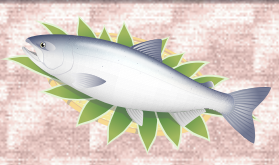
オホーツク沿岸枝幸町の鮭はメジカ系で肉質も良く、漁獲時期も早いものに厳選しています。オスのみを切身にしていますので、身に脂がのっています。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：鮭（オホーツク）
賞 90日

546 生鮭切り身
3切 **750円**(税込810円)

香りと風味にこだわったオリーブオイルを使用したオリーブオイル漬けです。ほどよい塩味とオリーブオイルの相性も良く、フライパンで手軽に調理できます。



翌々週配達 未調理
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：秋鮭（北海道）、オリーブオイル、食塩
賞 90日

536 鮭オリーブオイル漬け
180g 690円⇒(税込745円) **656円**(税込708円)

北海道産の秋鮭をお弁当用に一切れ30gサイズで焼き上げました。お弁当にとても便利です。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：鮭（北海道）、再結晶塩（天日塩、粗製海水塩化マグネシウム）賞 45日 調理済

547 お弁当用焼鮭
150g（5切） **850円**(税込918円)

オホーツク産のオス鮭に衣をつけ、無添加菜種油で揚げ、急速冷凍しました。フランス料理人が試作しています。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：鮭（北海道）、サラダ油、生パン粉、小麦粉、平飼卵、全脂粉乳、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済

548 お弁当用鮭フライ
150g **817円**(税込883円)

昆布だしの独自タレで煮上げました。湯煎して、ご飯に乗せるだけでいわしの蒲焼丼が楽しめます。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：いわし（北海道）・昆布ダシ・馬鈴薯澱粉・醤油・米発酵調味料・なたね油・料理酒・てんさい糖・長ねぎ・生姜・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

549 北海道産真いわし蒲焼き
75g 527円⇒(税込569円) **508円**(税込549円)

食塩のみで味付けし、食べやすくスティック状にカットしました。トースターでも簡単に焼けるので、お弁当やおつまみにも最適です。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週
原材料：サバ（北海道）・食塩 賞 180日 未調理

550 北海道産サバスティック
200g **672円**(税込726円)

そのままご飯に、おにぎりやお茶漬けに。北海道産の身質の良いオスの鮭を蒸し、丹念に身を手でほぐして赤穂の塩だけで味付けしました。

翌々週配達
北海道・札幌中一
凍 B週

原材料：鮭（北海道）、食塩
賞 90日

551 網走の鮭フレーク
150g **550円**(税込594円)

食べやすい切り身です。煮つけやグリルで焼いてお召し上がりください。

翌々週配達
北海道・札幌中一 凍 B週
原材料：赤カレイ（北海道）賞 90日

552 赤かれい切身
3～4枚 **618円**(税込667円)

ムニエルやホイル焼き、お鍋にどうぞ。淡白な味のタラは離乳食や介護食にも適しています。

翌々週配達
北海道・札幌中一 凍 B週
原材料：真タラ（北海道）賞 90日

553 北海道産真鱈切身（骨取）
240g（3切） **727円**(税込785円)

天然エビ
パプアニューギニア海産
大阪府茨木市 翌々週配達

パプアニューギニアの海で地元の漁師とともに「天然エビ漁&加工」に取り組んでいます。
保水剤など一切不使用。自然な風味が生きています！

天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）のミックス。サイズミックスです。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老（種類ミックス・無頭／パプアニューギニア） 賞 6ヶ月 アレルゲン エ

天然エビ殻付
555 1P
200g **1,265円**（税込1,366円）

556 2P
200g×2
2,530円⇒（税込2,732円） **2,471円**（税込2,669円）

天然えび（バナナ・タイガー・エンデバー海老）の尻尾も殻もむいた海老。すぐに使えて便利です。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 賞 6ヶ月 アレルゲン エ

簡単便利なむきえび
557 1P
120g **1,080円**（税込1,166円）

558 2P
120g×2
2,160円⇒（税込2,333円） **2,084円**（税込2,251円）

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：船凍天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ

559 天然海老フライL
120g **1,142円**（税込1,233円）

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

560 天然海老フライ2L
5尾 **1,757円**（税込1,898円）

特大サイズの海老を大きなぶつ切りにして食感を残し、エビフライと同じ要領で仕上げました。新しい形の"エビフライ"です。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産
凍 A週
原材料：天然海老（パプアニューギニア産）、パン粉、小麦粉
賞 6ヶ月 アレルゲン 麦 エ 未調理

561 エビコロフライ
100g **1,188円**（税込1,283円）

お惣菜・おいしい魚
シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

瀬戸内で獲れたかたくちいわしを添加物を一切使用しないで煮あげました。素晴らしいだしがとれます。

静岡県静岡市
小倉食品
B週
原材料：かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩
賞 180日

563 無添加にぼし（片口いわし）
120g **660円**（税込713円）

脂ののったサバを海水に漬けて〆める「うしお造り」が大人気の『ヤママサ』の漬け魚。冷凍魚とは思えないふっくらしていて実に美味な仕上がりです。

宮城・
ヤママサ 凍
原材料：サバ（ノルウエー産）・深層海塩（インドネシア産） 賞 90日

ヤママサの甘塩サバ
569 1P 毎週
60g×2 **350円**（税込378円）
570 3P スポット お値打ち！
60g×2×3
1,050円⇒（税込1,134円） **997円**（税込1,077円）

脂ののった時期に限定して獲った国内産の旬さんまを使用。骨まで柔らかに炊き上げました。醤油とみりん、生姜を利かせて、ご飯が進む美味しさです。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍
原材料：さんま（国内産）・醤油（小麦・大豆を含む）・砂糖・酒・つゆ・生姜（国内産）・みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

三陸産さんま佃煮
571 1P 毎週
70g **316円**（税込341円）
572 3P スポット お値打ち！
70g×3
948円⇒（税込1,024円） **901円**（税込973円）

宮城のブランドさば「金華さば」を使用。脂ののりが抜群で柔らかな身に本場仙台みそが風味良く香る宮城の逸品です。ホカホカご飯にぴったり。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍
原材料：真さば（宮城県産）・みそ（大豆を含む）・酒・砂糖・生姜（国内産）・みりん
賞 90日 アレルゲン 豆

金華さば仙台みそ煮
573 1P 毎週
60g **335円**（税込362円）
574 3P スポット
60g×3
1,005円⇒（税込1,085円） **955円**（税込1,031円）

コクがあり、濃厚な旨みが特徴の銀だら。脂がほどよく乗ったなめらかな食感を味わっていただけます。

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：銀鱈（アメリカ産）・つゆ・砂糖・醤油（小麦・大豆を含む）・みりん・酒・生姜（国内産）・片栗粉・米酢 賞 90日 アレルゲン 麦 豆

575 銀だらコク煮
50g **460円**（税込497円）

無農薬玄米と米処宮城の「ひとめぼれ」で炊き上げた黒豆がごろごろと入ったもちもち自然派ご飯。噛みしめるほどにほのかな甘みと素朴な美味しさを実感。（1パック1人前。）

ヤママサ 宮城県塩竈市 凍 毎週
原材料：白米（宮城県産）・玄米（国内産）・黒豆（北海道産）・黒米（宮城県産）
賞 90日 アレルゲン 豆

576 黒豆と玄米の炊き込みご飯
80g **292円**（税込315円）

骨までおいしい！
北海道のお魚レトルトシリーズ
常温保存OKで常備しておくと便利！ 兼由 北海道 スポット

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：いわし（北海道）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

564 北海道産いわしの味噌煮
95g（固形量70g） **237円**（税込256円）

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま（北海道産）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

565 北海道産さんまの味噌煮
95g（固形量70g） **279円**（税込301円）

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料：さんま（北海道産）、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

566 北海道産さばの味噌煮
120g（固形量90g） **279円**（税込301円）

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

原材料：さば（北海道産）、食塩
賞 1年6ヶ月

567 北海道産さばの水煮
120g（固形量90g） **279円**（税込301円）

北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。

原材料：ほたて（北海道産）、食塩
賞 1年6ヶ月

568 北海道産ほたての水煮
65g（固形量40g） **367円**（税込396円）

いちうろこ（南伊豆水産）
静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、"だし"も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの撹拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。

ぷりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンプルな小判揚げ。焼いて生姜醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・菜種油 賞 10日

578 小判揚
5枚（150g） **446円**（税込482円）

魚肉をたっぷり使ってぷりぷり感と旨みを出した本格かまぼこ。料理の彩りに。サラダにも。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・卵白・味の母・塩・鰹だし・紅糀色素 賞 14日 アレルゲン 卵

579 うろこちゃん（紅かまぼこ）
150g **582円**（税込629円）

イカを小さく刻んですり身に混ぜた棒状の揚げかまぼこです。お酒やビールのおつまみ、お弁当などに

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：スケソウダラすり身・イカ・馬鈴薯澱粉・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 賞 14日

580 スティック揚イカ
6枚（150g） **523円**（税込565円）

玉ねぎ、ニンジンなどのきざみ野菜たっぷり。お弁当のおかずやお酒のおつまみに。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼（いちうろこ）・ニンジン・馬鈴薯でんぷん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし
賞 10日 アレルゲン 卵

581 味なひとくち揚
150g **578円**（税込624円）

夏おでん

夏でもやっぱり「おでん」が食べたい！そんな声にお応えして夏おでん種セットができました。一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。癖がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々を食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 蔵 スポット
原材料：【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚】菜種油【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油 賞 14日

夏のおでん種セット
589 1P
4種14品 **900円**（税込972円）
590 2P
4種14品×2
1,800円⇒（税込1,944円） **1,710円**（税込1,847円）

●ちくわ2分の1×4
●いわしだんご×4
●ごぼう巻き×3
●小判揚×3

揚げた魚肉のコクと、国産ゴボウの旨みがじわ～んとマッチして美味！お弁当のおかずにも。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ（国産） 賞 10日

582 ごぼうつまみ
100g **462円**（税込499円）

しっとり美味しいうずらの卵をすり身で包んだ、ボリューム満点の一品。おでんにもぴったり♪

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞 10日 アレルゲン 卵

583 うずら卵天
4個 **502円**（税込542円）

静岡県浜松産の葉ねぎを使用し、葱の風味が強いので練り物との相性抜群です！お弁当のおかずにも最適！

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

584 ねぎちぎり揚
100g **466円**（税込503円）

青のりの風味がとても強く小判揚げのもちもち食感ととても合います。フライパンに少量の油で少し焦げ目をつけて香ばしくすると美味しさアップ！

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり（静岡・愛知県産）・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

585 青のり小判
3枚 **386円**（税込417円）

まぐろとタラを一緒に練り上げモチモチ食感にしました。とうもろこし・玉ねぎの甘みが美味しさを倍増してくれます。お弁当やおつまみ、おやつにも。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：まぐろすり身・すけそうだらすり身・玉ねぎ（国産）・コーン（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道）・粗糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞 10日

586 まぐろもろこし
100g **477円**（税込515円）

発泡させていないので、一般のはんぺんのようにふわふわでなく、しっとりとしたはんぺんです。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：ぐち、すけそうたらすり身、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、卵白、味の母、塩（天日粉砕塩）、鰹だし 賞 14日 アレルゲン 卵

587 白はんぺん
3枚 **671円**（税込725円）

国産のごぼうを使用し練で巻いた商品です。ごぼうの食感と練との相性は抜群です。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：すけすけうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 賞 10日

588 ごぼう巻き
100g **474円**（税込512円）

飲料

国産もしくは有機の
原材料にこだわりました。
酸化防止剤・酸味料・
香料・人工甘味料など
不使用

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培なので安心です。

京都・ほった園 隔週BD
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞 6ヶ月
JAS
592 宇治の有機抹茶
30g **1,127円**(税込1,217円)

有機茶葉を三年間熟成させ、カフェインなどの刺激物が少ない番茶です。日常飲んでいただける爽やかなお茶です。

京都・ほった園 毎週
原材料：茶（京都府／有機栽培）
賞 1年
JAS
593 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(税込448円)

新茶時期の旬を見分け、摘んだ一番茶を遠赤外焙煎火入れで仕上げました。苦味を抑えたまろやかな味。

京都・ほった園 毎週
原材料：緑茶（京都府／有機栽培）
賞 180日
JAS
594 宇治の松印煎茶
100g **1,000円**(税込1,080円)

遠赤外焙煎でくき茶の独特な香りに仕上げ、有機抹茶特有の甘味を加えました。さっぱりとした美味しさ。抹茶入り。

京都・ほった園 毎週
原材料：緑茶・抹茶（京都府／有機栽培）
賞 180日
JAS
595 宇治の抹茶入りくき茶
100g **600円**(税込648円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。

大阪・ムソー B週
原材料：有機緑茶（国産）
賞 1年
JAS
596 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 **1,150円**(税込1,242円)

日本茶の風味を持った飲みやすい紅茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無しで楽しめます。

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 賞 1年
597 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(税込540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 賞 1年
598 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(税込540円)

渋みがなくほんのり甘い『天の紅茶』に身体を冷えから守る働きを持つ熊本産しょうがをプラス。香り高く、まろやかでとても美味しい国産ジンジャーティーです。

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本)
賞 1年
599 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(税込702円)

ねだす茶 project

オーガニック豆を4種類ブレンド。東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニック豆をブレンドしています。

福岡・POPCOFFEES 毎週
賞 6ヶ月
原材料：東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
OGこだわりブレンド
600 中挽 601 豆
各150g
1,050円→(税込1,134円) **964円**(税込1,041円)

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

大阪・ムソー 隔週BD
原材料：有機コーヒー（国内製造）
賞 9ヶ月 スポット
602 オーガニックアイスコーヒー/無糖
1000ml **556円**(税込600円)

おうちで最上級の１杯を

豆はすべて最上級品質かつ有機栽培。収穫後農薬や、くん蒸処理の心配はなく、焙煎工場も有機 JAS 認定を受けているので安全・あんしん。独自の W ロースト（二度焙煎）とアフターブレンドで、おいしさも追及しています。

シーンを問わない好バランス

飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。 蔵 賞 6ヶ月 翌々週配達
原材料：有機栽培コーヒー豆（ペルー60%・マンデリン20%・グアテマラ20%）

604 有機スペシャルブレンド・豆
605 有機スペシャルブレンド・粉
苦味 ★★ 酸味 ★★ 渋み ★ 香り ★★
各200g **1,220円**(税込1,318円)

どっしりとしたボディと旨み

「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負けない深みを楽しめます。 賞 6ヶ月 翌々週配達
原材料：有機栽培コーヒー豆（マンデリン40%・ペルー35%・グアテマラ25%） 蔵

606 有機ロイヤルブレンド・豆
607 有機ロイヤルブレンド・粉
苦味 ★★★ 酸味 ★ 渋み 香り ★★
各200g **1,400円**(税込1,512円)

ライトでやさしい味わい

ペルー産の最上級品質の豆を 100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。 蔵 賞 6ヶ月 翌々週配達
原材料：有機栽培コーヒー（ペルー（中煎り）70%・ペルー（深煎り）30%）

608 有機アメリカンブレンド・豆
609 有機アメリカンブレンド・粉
苦味 ★★ 酸味 ★ 渋み 香り ★
各200g **1,160円**(税込1,253円)

翌々週配達 愛知県長久手市・オキノ B週 9 6ヶ月 JAS

独自の焙煎にこだわる珈琲実験室のおすすめブレンド。炒りが深くこうばしい風味。

東京・珈琲実験室 毎週
原材料：コーヒー豆（グァテマラ・ペルー・メキシコ）
賞 12ヶ月
JAS
603 有機栽培ソフトブレンド・粉
300g **1,200円**(税込1,296円)

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味そのままのさらっと飲みやすい豆乳です。

愛知・マルサン 毎週
原材料：大豆（国産）
賞 120日 アレルゲン 豆
610 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(税込419円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種がかわります。

青森・斉藤農園（津軽産直組合） 毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞 1年
611 津軽のかおり（びん）
1L **862円**(税込931円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。

JAS
徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機濃縮にんじん、有機レモン
賞 2年
有機にんじんジュース
612 2本
160g×2 **370円**(税込400円)
613 ケース 30本入
160g×30
5,550円→(税込5,994円) **5,383円**(税込5,814円)

国産有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認定のフレッシュみかんジュースです。

JAS
徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機うんしゅうみかん
賞 2年
614 有機みかんジュース缶(2本)
190ml×2 **400円**(税込432円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2～3倍に薄めてください。濾してあるのでさらっとして飲みやすいです。

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機玄米麹・玄米
賞 6ヶ月
615 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **350円**(税込378円)

口に含むとやわらかですーっとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能なため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料：水（岐阜） 賞 5年6ヶ月
5年保存水
616 2l×6本 **1,920円**(税込2,074円)
617 24本入 500ml×24 **4,320円**(税込4,666円)

お菓子

子どもも大人も大好きなお菓子。着色料や保存料などの合成添加物不使用、国産原材料を優先して使用しています。素材を選び、自然な味わいに仕上げました。

那珂川キッチンの本格スイーツ

北海道生まれのリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉（薄力粉）、レモンジュース
賞 180日 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済
622 ベイクドチーズケーキ
1/8カット×2 **624円**(税込674円)

厳選された良質な卵をふんだんに使用。有機ビーガン油脂や北海道産グラスフェッドの低脂肪牛乳を使用することで、できる限り動物性脂肪を減らしながらも深い味わいに仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：卵、有機キビ砂糖、有機小麦粉、低脂肪牛乳(グラスフェッド牛)、有機ファットスプレッド、有機はちみつ、有機ココナッツパウダー、有機シナモンパウダー
賞 180日 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済
623 ハーフ/台湾カステラ
110g **818円**(税込883円)

北海道よつ葉バターを使用した、シンプルな焼き芋の味を楽しめる焼き芋スティックです。

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：さつま芋（国産）、バター
賞 180日 アレルゲン 乳 調理済
624 バター味/焼き芋スティック
150g **491円**(税込530円)

出てくるスティックタイプのゼリー
安心の国内産果汁使用

個包装になっているのでお出かけにも便利です。
小さなお子様でも安心して召し上がっていただけます。

愛知・太田油脂 スポット
賞 180日

原材料:砂糖（てんさい糖）・濃縮みかん果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

620 みかん

原材料:砂糖（てんさい糖）・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

619 ぶどう

原材料:砂糖（てんさい糖）・濃縮もも果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料

621 もも

ぷるっとゼリー
各16g×8
310円(税込335円)

ポリポリとした食感とさつまいも本来の甘みが美味しい!

静岡・ヨコノ食品 B週
原材料：さつま芋（国産）、粗糖、菜種油
賞 4ヶ月
625 芋せん・千本
78g **440円**(税込475円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に漬け込み、豆の風味を最大限に引き立てています。

北海道・ノースカラーズ B週
原材料：大豆（北海道十勝産）・甜菜糖（北海道）
賞 90日 アレルゲン 豆
626 純国産 北海道黒豆の甘納豆
95g **340円**(税込367円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔なつかしいポン菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合 B週
原材料：うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、植物油脂
賞 150日 アレルゲン 麦 豆
627 特別栽培のたまりポン菓子
115g **485円**(税込524円)

20.8%のたっぷりバターを使ったバターの香り豊かなクッキー。マーガリン、ショートニング不使用。

北海道・ノースカラーズ B週
原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩
賞 180日 アレルゲン 麦 卵 乳
628 純国産北海道バタークッキー
8枚 **300円**(税込324円)

砂七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

愛知・サンコー B週
原材料：うるち米（埼玉・長野・島根県産）・甜菜糖（北海道産）・食塩・ハトムギ粉末 賞 120日
629 赤ちゃんせんべい
25g（1枚×14袋） **290円**(税込313円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉
B週
原材料：うるち米（国産）・醤油・玄米水あめ・馬鈴油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん（北海道）
賞 4ヶ月 アレルゲン 麦 豆

630 みちのくせんべい（小丸しょうゆ）
110g **400円**（税込432円）

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。

大阪・ムソー B週
原材料：【もち米（国産）・ピーナッツ（アメリカ産）・有機たまり醤油・植物油脂（パーム油）・麦芽水飴・食塩・香辛料（唐辛子・陳皮・白ごま・黒ゴマ・山椒）青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末
賞 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落

631 柿の種
80g **310円**（税込335円）

国産有機玄米100％使用。有機玄米のみでシンプルに仕上げました。お茶碗1杯分の玄米ごはんの量は「玄米このは」14～15枚に相当します。保存に便利なチャック袋。

兵庫・アリモト
B週
原材料：玄米
賞 4ヶ月

636 玄米このは/プレーン
80g **300円**（税込324円）

バターの代わりに有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・むそう商事 JAS
B週
原材料：有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料
賞 12ヶ月 アレルゲン 麦

632 オーガニックビスケット・オーツ麦
5枚×3袋 **514円**（税込555円）

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じる甘さ控えめなビスケットです。素材の美味しさが最大限に生かされています。

大阪・むそう商事
B週
原材料：小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩・
賞 12ヶ月 アレルゲン 乳 麦

633 バタービスケット・レモン
4枚×3袋 **550円**（税込594円）

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー
B週
原材料：国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・パーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 賞 60日 アレルゲン 麦 豆 乳

637 豆乳どーなっつ
72g **220円**（税込238円）

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。

北海道・ノースカラーズ
スポット
原材料：ボイルホタテ貝ひも（ホタテ（北海道産））・甜菜糖（てん菜（北海道））・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 賞 120日

638 純国産北海道ホタテ貝ひも
45g **563円**（税込608円）

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。

大阪・ムソー
B週 価格改定 JAS
原材料：有機コーングリッツ（有機とうもろこし（アルゼンチン又はイタリア）・有機砂糖・食塩 賞 10ヶ月

639 OGコーンフレーク/プレーン
150g **500円**（税込540円）

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 D週
原材料：小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤
賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳

634 バタービスケット・プレーン
5枚×4袋 **500円**（税込540円）

香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

大阪・むそう商事
D週
原材料：そば粉・小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・膨張剤
賞 12ヶ月
アレルゲン 麦 卵 乳

635 バタービスケット・そば粉
5枚×3袋 **500円**（税込540円）

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

ネージュのアイスキャンディーはよつ葉のミルクや無農薬緑茶・純ココア等、こだわりの原料を使用。それぞれの持ち味を生かすため、材料の殺菌もできるだけせず、フレッシュな風味をそのまま残すよう工夫しています。子供も大好きなおやつだからこそ、ぜひ、本物の美味しさを味わってほしいですね。

ノンホモパスチャライズ牛乳と、濃縮乳（よつば乳業）のアイスキャンデーです。北海道産ビート糖を使用しています。
原材料：牛乳、濃縮乳、ビート糖
アレルゲン 乳

645 ミルク

北海道産小豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あんと、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンデーです。ノンホモパスチャライズ牛乳を使用しています。
原材料：粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶
アレルゲン 乳

648 宇治金時

北海道産小豆で作った無添加粒あん入りで、粒の食感と自然な小豆の味わいが楽しめます。
原材料：粒あん（北海道産小豆、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩）、砂糖（種子島産甘蔗分蜜糖）、赤穂の天塩

646 小豆

貴重な野生のブルーベリーでソースを作り、アイスにしました。ベリーの粒も入ったさっぱり味。
原材料：ビート糖（北海道）、ブルーベリー（農薬不使用）、国産レモン果汁

649 ブルーベリー

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。
原材料：柑橘果汁（いよかん）、ビート糖

647 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンデーです。ノンホモパスチャライズ牛乳を使用しています。
原材料：濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー
アレルゲン 乳

650 チョコ

大阪・ネージュ 凍 毎週 賞 1年
ネージュのアイスキャンデー
1箱 65ml×6 **878円**（税込948円）

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵、国産のビートグラニュー糖、香料は天然のバニラだけ。1カップに約5カップの生乳を使い、美味しさを凝縮しました。

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます

原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、卵黄、香料（原材料の一部に卵白を含む）

641 バニラ
120ml **430円**（税込464円）

主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳
なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

原材料：クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、砂糖、いちご果肉果汁、卵黄（原材料の一部に卵白を含む）

642 いちご
120ml **430円**（税込464円）

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム
カカオの香りがお口いっぱいに

原材料：クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料（原材料の一部に卵白を含む）

643 ビターチョコ
120ml **430円**（税込464円）

644 3種（バニラ・いちご・ビターチョコ）
120ml×3 1,290円⇒（税込1,393円） **1,251円**（税込1,351円）

島根・木次乳業 凍 隔週AC
アレルゲン 乳 卵 賞 1年
VANAGAのアイス

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。
お子様のおやつにおすすめ！

埼玉・オーサワジャパン B週
原材料：有機ぶどう果汁（アルゼンチン、アメリカ産他）、寒天 賞 5ヶ月

640 有機ぶどう使用のゼリー
60g **135円**（税込146円）

雑貨

環境と人に優しい生活雑貨を取り扱います。
合成の界面活性剤は取り扱いません。敏感肌への影響が少なく、自然界に流れ出たときに、分解されやすい、石鹸を中心とした洗浄成分です。

重曹と炭酸塩の中間物質の無機物です。脂汚れやタンパク汚れ、手垢や血液などをすっきり落としてくれます。

東京・日本グリーンパックス
B週
成分：セスキ炭酸ソーダ100%

652 アルカリウオッシュ
1kg **650円**（税込715円）

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産
B週
成分：クエン酸（さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国）

653 クエン酸
300g **520円**（税込562円）

内モンゴル奥地のシリンゴル高原から採掘したトロナ鉱石を100％原料にしてつくった高品質の重曹です。

岐阜・木曽路物産
B週
成分：炭酸水素ナトリウム99%以上（モンゴル産）

654 天然重曹
600g **490円**（税込529円）

しっかり巻いたロールで通常のトイレットペーパーと同じ大きさなのに長さは約2枚（130m）。

埼玉・山田洋治商店
毎週

655 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **730円**（税込803円）

無漂白の牛乳パックを配合しています。「リーフエンボス」加工でいちだんとふっくら、ソフトな肌ざわりを実現しています。

埼玉・山田洋治商店
毎週

656 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **672円**（税込739円）

紙パック55％、古紙45％を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。

埼玉・山田洋治商店
隔週BD
成分：紙パック 55％・古紙 45％（無漂白）

657 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**（税込739円）

富士山の天然水で仕上げ、無香料、無漂白、無染料仕様、100％牛乳パック類のキッチンペーパーです。

埼玉・山田洋治商店
B週
高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

658 吸収名人キッチンペーパー
3箱 **557円**（税込613円）

回収ペットボトルから作られた再生原料を約65％使用

細かいゴミもしっかりキャッチし、台所からの排水による河川や海の汚染を軽減します。焼却しても有毒ガスは発生しないので、環境に優しい！

659 三角コーナー用
10001 排水口用

高知・金星製紙株式会社 B週
水切りゴミ袋 各60枚入 **350円**（税込385円）

200枚も重ねた特殊フィルターがゆっくり時間をかけて油の汚れを取り除き酸化を防ぎます。

静岡・丸五産業 B週

10002 成分：パルプ
コスロン交換用フィルター
8個 **380円**（税込418円）

人やペットにやさしい天然成分で作られているから安心！
昔ながらの除虫菊を使用。

愛知・りんねしゃ
毎週
成分：除虫草、ハッカ（北海道産）、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

10009 菊花せんこう・標準
10巻×3 **1,136円**（税込1,250円）

デリケートな悩みにコットン100％の温かみを
～布のやさしさと快適さをお手軽に～

サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10003 昼用羽なし
24個 **500円**（税込550円）

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100％使用。この2点を両立させたナプキンは日本でナチュラムーンだけ。※23.5cm(羽付き)昼用羽付き

10004 昼用羽付き
16個 **500円**（税込550円）

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100％だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10005 多い日昼用羽なし
18個 **500円**（税込550円）

サイズは290mm×100mmの多い日の夜用です。厚みが4mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。

10006 夜用羽なし
12個 **500円**（税込550円）

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100％使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm（羽付き）・多い日の夜用

10007 多い日夜用羽つき
10個 **500円**（税込550円）

成分：1層目：オーガニックコットン不織布（無漂白）、2層目：パルプ（エアーレイド）、3層目：PE（ポリエチレン）、4層目：剥離フィルム（ポリエステル）

10008 おりものシート
40個 **630円**（税込693円）

トップシートはコットン100％不織布、吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス 隔週BD
ナチュラムーン・ナプキン

第3世界ショップ 東京都目黒区
フェアトレードからコミュニティトレードへ

翌々週配達

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

こうばしい香り、甘み、コク、サクッとした食感が楽しめるナッツです。食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんぱく質・ビタミンEを多く含んでいます。コレステロールはゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ピーカンナッツ（アメリカ）
賞 180日

10011 ピーカンナッツ（ロースト）
65g 689円⇒（税込744円） **655円**（税込707円）

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。 翌々週配達

アーモンドには10種類以上の栄養素がバランスよく含まれています。食塩は使用していません。

いつもの3.2倍

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:アーモンド（アメリカ）
賞 180日

10012 徳用アーモンド（食塩不使用）
230g 1,594円⇒（税込1,722円） **1,546円**（税込1,670円）

パンやお菓子作り、毎日の料理にも幅広くお使いいただけます。

いつもの3倍

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:くるみ（アメリカ）
賞 180日

10013 徳用くるみ（生）
200g **1,486円**（税込1,605円）

ピスタチオ・アーモンド・くるみはアメリカ産の有機栽培、カシューナッツはスリランカのフェアトレードのものです。

東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:くるみ（アメリカ）・アーモンド（アメリカ）・ピスタチオ（アメリカ）・カシューナッツ（スリランカ）
賞 180日

10014 徳用ミックスナッツ
いつもの2.5倍
200g **1,486円**（税込1,605円）

カリフォルニアで農薬や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:クルミ（カリフォルニア産）賞 180日

10015 くるみ(生)
65g **689円**（税込744円）

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用になれます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：アーモンド（アメリカ）
賞 180日

10016 アーモンド（食塩不使用）
70g **689円**（税込744円）

甘みの強いスリランカ産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：カシューナッツ（スリランカ）
賞 180日

10017 カシューナッツ（食塩不使用）
70g **689円**（税込744円）

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：マカダミアナッツ
賞 180日

10018 マカダミアナッツ（食塩不使用）
65g **689円**（税込744円）

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト（400g入り）2パック分使えます。

東京・第3世界ショップ
スポット 翌々週配達
原材料:ドライマンゴー（メキシコ）・ドライクランベリー（クランベリー・粗糖・ひまわり油）（アメリカ）・レーズン（アメリカ）・ドライパイナップル（メキシコ）
賞 180日

10019 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g **689円**（税込744円）

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

翌々週配達 東京・第3世界ショップ
スポット 賞 180日
原材料：ピスタチオ(アメリカ)

10020 ピスタチオ(食塩不使用)
70g **689円**（税込744円）

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：アーモンド、ピスタチオ、クルミ、カシューナッツ 賞 180日

10021 よくばりナッツ(食塩不使用)
80g **689円**（税込744円）

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:プルーン（種なし）
賞 180日

10022 プルーン(種ぬき)
120g **689円**（税込744円）

太陽の下で約３週間天日干しした、味の濃い美味しいレーズンです。皮が薄く、甘いのが特徴です。鉄分が豊富で食物繊維を含みコレステロールゼロです。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:レーズン
賞 180日

10023 レーズン
165g **495円**（税込535円）

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧で卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが持続します。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット 賞 1年
原材料:茶（半発酵茶）

林農園の烏龍茶

10024 リーフ
70g **948円**（税込1,024円）

10025 ティーバッグ(1リットル用)
5g×12包 689円⇒（税込744円） **669円**（税込723円）

水出しできるバッグ入りコーヒーです。一晩、水にコーヒーバッグを入れておくだけで本格コーヒーの出来上がり。温めてホットでもおいしくいただけます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:コーヒー粉（グアテマラ）
賞 1年

10026 Artisan水出しアイスコーヒー
15g×6包 **668円**（税込721円）

チャイをご家庭で気軽に楽しめるよう、一人分の紅茶とスパイスをパックにしました。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:紅茶（インド）、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン（スリランカ）
賞 365日

10027 チャイパック
3g×12 **474円**（税込512円）

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:オートミール
賞 365日

10028 オートミール
450g **948円**（税込1,024円）

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ スポット
原材料:カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、菜種油、ターメリック、カレー粉 賞 6ヶ月 アレルゲン 麦

10029 カシューナッツ カレー味
60g **592円**（税込639円）

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけした自然派スナック。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩
賞 180日

10030 メープルアーモンド
40g **495円**（税込535円）

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をからめ、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:くるみ・きな粉・砂糖・食塩
賞 180日 アレルゲン クルミ 豆

10031 きな粉くるみ
65g 495円⇒（税込535円） **480円**（税込518円）

ネパールの人々にとって特別な木である『チウリ』からとれた花の蜜を中心としたはちみつです。澄んだ黄金色、軽やかな花の香り、クセの少ないさわやかな甘さが特徴です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:はちみつ（ネパール産）賞 2年

10032 ネパールヒマラヤ山麓はちみつ
300g **1938円**（税込2093円）

平飼い鶏にたまねぎとココナッツミルクを合わせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。

原材料:たまねぎ・鶏肉・ココナッツミルク・香辛料・ココナッツオイル・トマトペースト・食塩・醸造酢・米・乾燥ココナッツ
賞 24ヶ月
辛さ・・・★★★

10037 辛口/チキンカレー
180g 520円⇒（税込562円） **504円**（税込544円）

楓の樹液を約40分の1まで煮詰めて作られます。ゴールデンは大変希少価値がある一番搾りのシロップです。色が淡くメープル本来の繊細な風味が特徴です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料:メープルシロップ（カナダ）

10033 賞 3年
リックさんのメープルシロップ ゴールデン（デリケートテイスト）
330g **1,486円**（税込1,605円）

メープルシロップを煮詰めて水分を飛ばして作られるメープルシュガーは希少価値が高く、上品でまろやか、かつ深みとコクのある甘さと、芳醇な香りが特徴です。

翌々週配達
東京・第3世界ショップ
スポット
原材料：メープルシロップ(カナダ)
賞 3年

10034 リックさんのメープルシュガー
125g **980円**（税込1,058円）

スリランカから来たスパイスの王様。

太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すっと鼻に抜けるような香りとピリッとした野生的な辛みが特徴。

原材料:こしょう（スリランカ）
賞 2年

10035 黒ホール
10036 黒粗挽き

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット
ペッパー 各20g **388円**（税込419円）

ふっくらしたひよこ豆をメインにした優しい辛さのレトルトカレーです。

原材料:ココナッツミルク、ひよこまめ、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米
賞 24ヶ月
辛さ・・・★

10038 辛さ控えめひよこ豆カレー
180g **520円**（税込562円）

翌々週配達 東京・第3世界ショップ スポット ※すべて小麦粉・化学調味料・保存料不使用

有機農業を応援する情報公開マーケット
にんじんCLUB
tel 0568-71-4114 fax 0568-71-1503
https://www.ninjinclub.co.jp

編集後記

◆来年のことですが、『にんじんCLUB』は2025年2月で設立40年目という節目の年を迎えます。20歳だった人間が60歳を迎えるというわけで、人生でいうと、仕上げの時期に差し掛かります。
最近、何度も紹介してきた『アペロファーム』や『日本福祉協議機構』さんは、20代、30代の若いスタッフが、未来の福祉を創ろうと、100人以上働いている団体です。
地球にも健康にも貢献してきた有機農業の価値観を、この世代へ引き継いでいくこと。
40年を迎えられた『にんじんCLUB』の大事な使命です。（伊勢戸）